

ANTIPASTI E SNACK

# Capesante gratinate

di: *lyudmyla*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

CAPESANTE 4

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiaini da  
tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

**1** Aprite le capesante.



- 2 Staccate i molluschi e lavate le conchiglie sotto l'acqua corrente, asciugate e riposizionate i molluschi nelle conchiglie pulite sopra una placca da forno.



- 3 Lavate e asciugate il prezzemolo, sbucciate l'aglio e togliete anima.

Nel mixer frullare l'aglio.



4 Con il prezzemolo.



5 Unite il pangrattato.



6 Il parmigiano.



7 E l'olio.



8 Frullare fino ad avere un composto umido.



9 Coprite i molluschi con il composto.



10 Fate gratinare nel forno per circa 5 minuti.

