

ANTIPASTI E SNACK

## Capesante gratinate - versione classica

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

CAPELANTE 4  
PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola  
GRANA PADANO 2 cucchiai da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

### PREPARAZIONE



2 Tritate aglio e prezzemolo con la mezzaluna, preparate il ripieno mescolandoli con grana e pangrattato.

Farcite le capesante, versate un filo d'olio ed infornate a 180° per 20 minuti.

