

SECONDI PIATTI

## Capesante gratinate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

CAPESANTE 4  
PANGRATTATO 6 cucchiari da tavola  
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiari da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Preparate il ripieno con pangrattato, parmigiano, lo spicchio d'aglio, il prezzemolo finemente tritato ed un filo d'olio per far dare cremosità.

Ricoprite le capesante con la miscela preparata, metterle in una teglia ed infornate a

180°C per 25/30 minuti.



**2** Servite ben calde.

