

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.

