ANTIPASTI E SNACK

Ricetta facile per canestrelli gratinati croccanti e saporiti

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 8 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE:

NON ESAGERATE CON L'USO DELL'AGLIO E DEL PEPERONCINO, USATE QUESTI DUE INGREDIENTI CON PARSI

Antipasto raffinato e facile: prova la nostra ricetta dei **canestrelli gratinati al forno**, un piatto elegante ma alla portata di tutti.

INGREDIENTI

CANESTRELLI 12

PANGRATTATO 40 gr

AGLIO mezzo spicchio -

PEPERONCINO FRESCO un pezzetto -

PREZZEMOLO 1 mazzetto

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

SALE FINO 1 pizzico

COME PREPARARE I CANESTRELLI GRATINATI

1 Dopo aver fatto scongelare i canestrelli qualche ora in frigorifero, sciacquali uno ad uno e sistemali in una teglia foderata con un foglio di carta forno.

Prepara sul piano di lavoro tutti gli ingredienti, procedi in questo modo:

sciacqua il prezzemolo ricavane le foglioline e tritale finemente.

2 Pela e sciacqua uno spicchio d'aglio, dividilo a metà, privalo dell'anima interna e trita la metà che utilizzerai.

3 Trita anche un pezzettino di peperoncino fresco, ne basta un quarto per dare il giusto sapore al mix di pangrattato.

4 Unisci tutti gli ingredienti e trasferisci il trito così ottenuto in una ciotola con il pangrattato, aggiungi 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, mescola bene il tutto.

Preriscalda il forno a 180°C in modalità ventilato.

Arricchisci ogni conchiglia con un cucchiaino di composto.

Aggiungi un filo d’olio e aggiusta di sale.

Ora metti i canestrelli in forno a 180 gradi per 7 - 8 minuti.

Canestrelli gratinati al forno: ricetta semplice e deliziosa

I **canestrelli gratinati al forno** sono un antipasto di mare semplice ma dal gusto unico. Grazie a pochi ingredienti essenziali come il pangrattato, il prezzemolo e un filo di olio EVO, puoi creare un piatto elegante e saporito, perfetto per le occasioni speciali. Scopri come realizzarli in pochi passi e stupire i tuoi ospiti con un mix irresistibile di croccantezza e freschezza.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per esaltare il sapore dei molluschi, usa **pangrattato fresco** o prepara il tuo pane grattugiato con avanzi di pane raffermo.
Se preferisci un gusto più delicato, sostituisci l'aglio fresco con quello liofilizzato.
Non esagerare con il peperoncino: bastano pochi pezzi per dare carattere al piatto senza coprire il sapore dei **canestrelli**.
Conserva i **canestrelli gratinati** in un contenitore ermetico: il giorno dopo saranno ancora ottimi scaldati brevemente in forno.

Conservazione

Puoi conservare i **canestrelli gratinati** fino a 24 ore in frigorifero, riposti in un contenitore ermetico. Per ridare croccantezza, scaldali in forno a 180°C per qualche minuto prima di servirli.

Potresti cucinare anche...

Capesante gratinate: un antipasto simile ai canestrelli, ma con molluschi più grandi e un sapore più intenso.
Cozze gratinate: un'idea semplice per trasformare le cozze in un antipasto croccante e profumato.
Polpette di pesce: morbide e saporite, ideali per una cena a base di mare.
Crostini al salmone marinato: una combinazione di croccantezza e freschezza perfetta per un aperitivo.
Crostini pomodori e acciughe: un classico veloce e sempre apprezzato.
Insalata di mare: un piatto freddo e versatile, perfetto per accompagnare antipasti caldi come i canestrelli.