

SECONDI PIATTI

Capesante con salsa cremosa

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *elevato* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CAPESANTE 1 kg
PANNA 100 gr
BOTTARGA 10 gr
SALSA TERIYAKI 10 ml
ARANCE scorza - 1
UOVA ROSSE DI PESCE VOLANTE 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un pentolino la panna, aggiungete la bottarga grattugiata e due cucchiari di salsa teriyaki.



2 Togliete il pentolino dal fuoco non appena raggiunge bollore.

Fate dorare le capesante in padella da entrambi i lati per pochi minuti.



3 Distribuite un cucchiaino di salsa nei piatti e collocatevi sopra le capesante.

Decorate il tutto con una spolverata di bottarga e uova di pesce volante.