

ANTIPASTI E SNACK

Capesante gratinate - versione classica

di: *Agnesejio*

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.

