

SECONDI PIATTI

Capesante gratinate

di: *Riccardo27*

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.

