

Capesante alla veneziana

Le **capesante alla veneziana** sono un antipasto a base di pesce molto delicato, gustoso e bello da vedere poichè i gusci sono particolarmente scenografici.

Le **capesante alla veneziana** si possono gustare appena preparate, ma anche fredde. Si conservano ottimamente per qualche ora in frigorifero, ma è importantissimo coprirle bene e lasciarle almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di servirle.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **140Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**



INGREDIENTI

- 4 cappesante
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Mezzo limone

PREPARAZIONE

- Aprire le capesante usando un coltello per far forza fra le due valve, quindi staccarle dal guscio, eliminare la parte filamentosa e la parte scura aiutandosi con una forbice. Lavare bene sotto acqua fresca corrente, con molta attenzione perchè spesso sono presenti residui di sabbia. Lavare bene anche i gusci, se sono molto sporchi utilizzare una paglietta. Asciugarli bene e tenerli da parte.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme all'aglio spellato e privato dell'anima interna.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, cospargerlo bene e unire il trito.
- Portare la padella su fuoco molto dolce e attendere che il trito cominci a sfrigolare, molto lentamente.
- Unire i molluschi, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere scoperto, a fiamma media, per 4-5 minuti al massimo. Girare le capesante un paio di volte durante la cottura e irrorare la superficie prelevando con un cucchiaino il sughettino sul fondo.
- Quando sono pronte rimettere i molluschi nelle conchiglie, irrorandole con il fondo di cottura.
- Spruzzare con il succo di limone appena spremuto e servire decorando con fettine di limone e foglioline di prezzemolo.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.