

Capesante alla vaniglia *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Aperte e pulite le capesante.

Mettete le capesante nelle loro valve superiori (quelle profonde e larghe).

Posizionate le capesante con le valve in una padella capiente o una piastra ben calda.

Mettete su ogni capasanta un pizzico di sale, un po' dell'interno granuloso del baccello di vaniglia, una nocetta di burro, una grattata di pepe e una spruzzata di armagnac.

Ora aspettate che le valve diventino bollenti e quindi che fungano come piccole padelline nelle quali si cuoceranno le capesante.

Dopo circa 15 minuti saranno pronte e il sugo di ogni capasanta sarà tirato al punto giusto.

Servitene una a testa come antipasto poco convenzionale!

Consigli

La ricetta prevede l'uso della vaniglia in baccello: se non ce l'avete sotto mano, evitate di rimediare con le classiche fialette per dolci; utilizzate, piuttosto, un goccio di olio aromatizzato alla vaniglia, che potete produrre voi stessi in casa e tenere da parte per altre occasioni. Un altro consiglio: tenete sempre in casa una bottiglia di brandy o cognac: vi servirà per preparare ottimi piatti di pesce!

Curiosità

Al fine di consentire alle capesante di riprodursi, in Italia la legge vieta la pesca e di conseguenza la vendita delle capesante di diametro inferiore ai 10 cm. Se quindi nella vostra pescheria trovate delle capesante particolarmente piccole, insospettitevi!

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Capesante 4 unità

Vaniglia in baccello 1 unità

Burro

Sale

Pepe

Armagnac