

## Cappesante al gratin (Antipasto)



### Preparazione

Pulire le Cappesante al Gratin e tenete da parte il lato profondo del guscio.

Se non avete mai pulito le Cappesante il nostro chef in questa sezione ha dedicato una pagina di Scuola di Cucina su come pulire le cappelante.

Mondate la verdura e tagliate tutto a julienne.

Preparate il gratin unendo le erbe tritate al pan grattato, la farina, il sale e l'olio abbondante. Bagnate con vino bianco finchè non esce un gratin di consistenza morbida.

Saltate le verdure in una padella ampia a fuoco alto. Dopo un minuto salate e aggiungete zucchero. Bagnate con il rhum e flambate per pochi secondi. Togliete dal fuoco.

Disponete i gusci vuoti delle cappelante sulla teglia da forno e dividete la julienne di verdure in modo equo in ogni guscio. Posizionate la cappelante sopra le verdure e cospargete per bene con il gratin. Prima di infornare aggiungete un pezzetto di burro sopra ogni cappelante.

Fate cuocere per 15 minuti a 200° e per 2 minuti su grill.

Ecco pronte le vostre Cappesante al Gratin fresche e gustose!

### Consigli

Se volete dare un tocco di esclusività in più alle vostre cappelante al gratin, potreste utilizzare del cognac che contribuisce a non seccare il mollusco.

### Curiosità

Le cappelante sono tra i più deliziosi ed apprezzati molluschi, che sono note nel resto del mondo anche con il nome di coquille Saint Jacques.

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Capesante** 6 unità

**Peperoni rossi** (1/3 di peperone rosso)

**Cipolle** (2 fette di cipolla)

**Tegoline** (una manciata di tegoline)

**Zucchine** (parte verde di una zucchina)

**Asparagi** (1 asparago)

**Carote** (1 carota piccola)

**Rhum** (1 bicchierino di rhum)

**Zucchero**

**Farina di ceci** (1 cucchiaio di farina di ceci)

**Pan grattato**

**Basilico**

**Prezzemolo**

**Menta**

**Erba cipollina**

*Olio extra vergine di oliva*

*Vino bianco*

*Origano*

*Timo*

*Sale* (un pizzico di sale)