



CAPPESANTE AL NATURALE

(Capesante a la selvadega)

(Extratto dal libro « La cucina veneta di mare »)

INGREDIENTI:

- 1 ventina di cappesante	- 1 limone
- 4 cucchiaini d'olio di oliva	- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 spicchi d'aglio	- Sale et pepe

PROCEDIMENTO:

- Lavate le cappesante, mettetele in un tegame, poggiandole sulla parte cava, su fiamma moderata, perchè al calore possano schiudersi. Poi finite di aprirle con una lama di coltello ed eliminate le valve piatte.
- Prelevate l'interno del mollusco, eliminando le membrane grigiastre; quindi saltate in padella le noci ed i coralli, con olio, aglio et prezzemolo tritato.
- Cospargetele di sale e di pepe e fatele cuocere brevemente.
- Poi rimettete ogni coppia di noce e corallo in ciascuna mezza valva concava e servitele con spicchi di limone.

Nota : *Le cappesante hanno due parenti di dimensioni più piccole: i pettini e i canestrelli, che possono essere cucinati alla stessa maniera: alla mugnaia, saltellati al burro, in spiedini, gratinati, ecc.*