



Millefoglie di capesante e gamberoni - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

secondi piatti - molluschi - crostacei

Per 4 persone:

8 capesante

4 gamberoni

una bella noce di burro

vino bianco ( 1 cucchiaio da minestra circa)

sale pepe

Pulite le capesante e lasciate la sola noce bianca, pulite i gamberoni e togliete la vescica nera. Lavateli bene e asciugateli.

Con un coltello ben affilato, dividete la noce di capasanta in 3 dischetti. Mettete sul fuoco un piccolo tegame, aggiungete e fate sciogliere la noce di burro e poi unite i dischetti di capesante. Salate pepate e sfumate con vino bianco. La cottura è rapidissima. Togliete i dischetti dal tegame e mantenetele al caldo. Buttate nello stesso tegame i gamberoni e cuoceteli nello stesso modo. Quando sono cotti metteteli su un tagliere e tagliateli a fettine per il lungo. Componete sul piatto la millefoglie alternando i dischetti di capasanta con i gamberoni. Fermate con uno stecchino e servite.

I coralli delle capesante li avevo cotti nello stesso tegame, con lo stesso procedimento e poi li avevo messi nel mixer con un po' di panna per ottenere la salsina.

