

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Capesante gratinate



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**20 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 12 capesante
- pangattato
- olio
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

## **Preparazione Capesante gratinate**

### **Passo 1.**

Staccate i molluschi dai gusci.

### **Passo 2.**

Lavateci accuratamente e risistemateci nei rispettivi gusci.

### **Passo 3.**

Adagiateci in una pirofila e cospargeteli con aglio, prezzemolo tritato, pangrattato, olio, sale e pepe.

### **Passo 4.**

Infornare per 10 minuti.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)