



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

Capesante alla veneziana



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Ingredienti

- 8 capesante
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 rametto di aneto
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Capesante alla veneziana

Passo 1.

Pulite le conchiglie delle capesante ancora chiuse, poi apritele e tenete da parte quattro valve.

Passo 2.

Fate soffriggere i molluschi in un tegame con l'olio e l'aglio tritato finemente.

Passo 3.

Aggiungete un rametto di aneto e il prezzemolo tritato, aggiustate di sale e pepe e continuate la cottura per 5 minuti.

Passo 4.

Disponete due molluschi per valva e condite con l'intingolo di cottura.

Passo 5.

Potete servire il piatto sia freddo che caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)