

Spiedino Del Buongustaio

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 50 Min.
- Difficoltà: Difficile
- Porzioni: 1
- Calorie per porzione: 408 Kcal

Ingredienti:

- 200 g 4 capesante
- q.b. sale
- q.b. pepe bianco
- per la salsa:
- 20 g 1/2 scalogno
- 4 cl vino bianco secco
- 10 cl fumet di pesce
- 30 g burro
- q.b. sale
- q.b. pepe bianco
- q.b. erba cipollina



Preparazione

Aprite le capesante, estraete i molluschi, lavateli con cura e asciugateli.

Eliminate il bordo grigio e separate la polpa bianca dal corallo.

Infilzate i pezzi di mollusco su uno spiedino, alternando i due colori, insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e fate cuocere sotto il grill ben caldo per 3-4 minuti.

Preparate il burro all'erba cipollina: in una casseruolina fate cuocere lo scalogno tritato finemente con il vino bianco fino a quando il liquido si sarà ridotto della metà; unitevi allora il fumetto di pesce e fate ridurre il tutto ad un terzo.

Passate la salsa ottenuta attraverso un setaccio fine, raccoglietela nella stessa casseruolina e incorporatevi il burro, freddissimo e a pezzetti.

Fate nuovamente bollire la preparazione, regolate di sale e pepe e mescolatevi l'erba cipollina tritata.

Servite le capesante ben calde insieme alla salsa preparata.