

ANTIPASTI

Capesante al forno

Le capesante al forno sono una ricetta semplice dal sapore delicato, perfetta per un antipasto, da esaltare con il bouquet del Rosé Cipriani.



Difficoltà
Facile



Preparazione
20 minuti



Cottura
15 minuti



Dosi
4 persone

INGREDIENTI

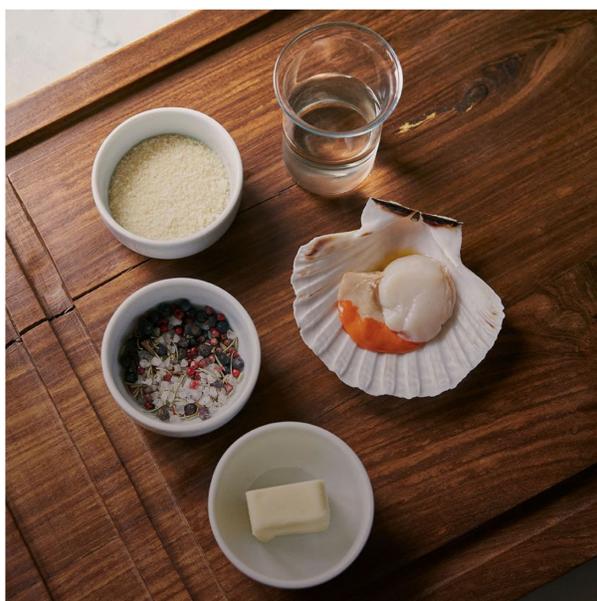
La preparazione delle capesante al forno prevede l'utilizzo di un solo ingrediente principe, le capesante, e altri pochi ingredienti per insaporire. Per 4 commensali sono necessari:

- 8 capesante
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe rosa q.b.
- 5 cucchiari di Grana Padano DOP
- Un bicchierino di vino bianco fermo
- Pepe nero q.b.
- Rosmarino q.b.

RICETTA DELLE CAPESANTE AL FORNO

Per un'eccellente riuscita della ricetta è importante dedicarsi con cura alla selezione e alla pulizia delle capesante. Nei paragrafi successivi è possibile trovare maggiori informazioni. Ma è il momento di entrare nel vivo della ricetta.

- 1** Innanzitutto preparare il condimento: tritare sale pepe nero, pepe rosa e rosmarino con l'aiuto di un macinino. In alternativa ricorrere al macinapepe per tritare e al contempo versare il condimento sulla singola capesanta.
- 2** Condire le capesante: dopo aver insaporito il "frutto" con il mix di aromi, adagiare una sottile fettina di burro e una spolverata di Grana Padano DOP.
- 3** Aggiungere un goccio di vino bianco fermo e le capesante sono pronte per essere infornate: si consiglia di riscaldare il forno statico a 180° e inserire le capesante nel momento in cui sarà raggiunta la temperatura desiderata. Basteranno 15 minuti per dorare le capesante.



LE CAPESANTE AL FORNO SONO PRONTE PER ESSERE GUSTATE IN COMPAGNIA DI UN FRESCO ROSÉ CIPRIANI
O DI UN CALICE DI PROSECCO CIPRIANI DOC BRUT