

Cappesante al gratin di pistacchi

- Ingredienti (4 persone)
- 8 cappellette
- 3 cucchiaini di pistacchi
- 30 ml. di olio di oliva
- mezzo spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di maggiorana
- 2 cucchiaini pangrattato
- sale e pepe

Ponete sulla fiamma un pentolino con acqua e spegnete il fuoco quando prende il bollore, tuffatevi i pistacchi e lasciateli in ammollo per 2 minuti. Scolateli e raccoglieteli in un panno da cucina ruvido, poi sfregateli tra le mani per eliminare la buccia. Allargateli, infine, su un telo asciutto e fateli asciugare. Pulite con carta da cucina umida il prezzemolo e la maggiorana, staccatene le foglioline dai rametti e versatele in un robot da cucina. Aggiungete i pistacchi, l'aglio sbucciato, il pangrattato, il sale, il pepe e iniziate a frullare versando a filo l'olio d'oliva. Aprite le cappellette con un coltello, tagliate il muscolo che le fissa alla conchiglia, eliminate le parti grigie e lavatele bene. Tamponatele con carta da cucina per asciugare un poco, poi prelevate un po' di crema di pistacchi frullata e distribuitela sulle cappellette. Disponete le cappellette in una teglia, copritela con carta da forno. Infornate a forno già caldo a 190 gradi per 10 minuti, poi togliete la carta e fate cuocere per altri 5 minuti o fino a quando siano ben dorate in superficie. Servite subito.