

# Cappesante gratinate

- Ingredienti
- 8 cappesante
- 50 gr. di burro
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 30 gr. di grana grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- sale, pepe bianco

Accendete il forno a 180 gradi. Aprite le cappesante, togliete i molluschi dalla valva e puliteli, poi lavate la parte concava delle conchiglie eliminando bene eventuali residui di sabbia, asciugatele e disponetele su una placca da forno con la parte concava rivolta verso l'alto. Lavate le foglioline di prezzemolo, asciugatele con carta da cucina. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con il prezzemolo usando una mezzaluna. Sciogliete in un tegame il burro, mettetevi i molluschi, precedentemente lavati ed asciugati, bagnateli con il vino bianco e fate cuocere per 5 minuti. Spolverizzate con il trito preparato e lasciate cuocere 1 minuto a fuoco basso. Estraiete le cappesante dal tegame con un mestolo forato e distribuitole una in ogni conchiglia. Bagnate con il fondo di cottura insaporite con il sale e il pepe e cospargete con il grana grattugiato. Infornate a 200 gradi e fate gratinare finché le cappesante saranno dorate. Estraiete la placca dal forno, trasferite le conchiglie su un piatto da portata e servite subito.