Cappesante gratinate allo stracchino

tipo portata	difficoltà	preparazione	tempo cottura
Secondo	★☆☆	15 min.	5 min.

Ingredienti

4 PERSONE

- 12 cappesante
- 30 g di grissini sbriciolati
- 180 g di stracchino Granarolo
- 3 cucchiai di latte fresco Alta Qualità Granarolo
- 1 cucchiaino di foglioline di timo fresche tritate
- 20 g di burro Granarolo
- sale, pepe
- timo per decorare

Preparazione

1) Estraete i molluschi dalle conchiglie. Lavate bene le valve e conservatele a parte.

2) Ammorbidite lo stracchino con il latte, poi aromatizzatelo con il timo e un bel pizzico di pepe. (foto 1)

3) Adagiate i frutti delle cappesante nello loro valve. (foto 2)

4) Ricopriteli con lo stracchino aromatizzato. (foto 3)

5) Panatura: sciogliete il burro e unitelo ai grissini sbriciolati con un pizzico di sale e pepe. (foto 4)

6) Distribuite i grissini sullo stracchino. (foto 5)

7) Trasferite le cappesante a gratinare in forno a 200° per 6/8 minuti. Servitele ben calde guarnite con foglioline di timo.

In collaborazione con: CUCINA

Consigli e curiosità:

La cappasanta

La cappasanta è un mollusco racchiuso da una conchiglia composta da due valve diverse fra loro, una convessa e l'altra piatta. E' detta anche conchiglia del pellegrino, oppure conchiglia di San Giacomo, perché le conchiglie di questo mollusco sono diffuse sulle spiagge della Galizia, in Spagna, dove si trova il santuario di Santiago (San Giacomo) de Compostela, importante meta di pellegrinaggio. La conchiglia è divenuta quindi il simbolo del pellegrinaggio compiuto da parte dei pellegrini.

Prepara questa ricetta con:

STRACCHINO FATTO CON LATTE FRESCO ALTA QUALITA' GRANAROLO

C'è tanto di buono nello stracchino Granarolo fatto con latte fresco di Alta Qualità. Gustoso, italiano e ricco di elementi nutritivi utili all'organismo come calcio, fosforo e vitamina B12. Puoi assaporarlo da solo come secondo piatto o servirlo spalmato su pane, cracker o tartine in tanti sfiziosi abbinamenti per stupire i tuoi ospiti e arricchire di gusto la tua tavola.

GRANAROLO

LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

Cappesante gratinate allo stracchino

Immagini della preparazione

1

2

3

4

5

GRANAROLO

La Grande Passione per l'Alta Qualità.