

Noci di capesante alla piastra

olive fresche, mandorle,
taccole e pomodoro candito



Ingredienti

- 100 gr di noci di capesante
- 15 gr di olive fresche
- 5 gr mandorle a filetti
- 20 gr di taccole
- zucchero a velo qb
- albume qb
- 6 pomodorini confit
- germogli di cavolo rosso
- scalogno qb

noci di capesante



Preparazione

- Pulire le capesante e separare la noce dal corallo, dorarle sulla piastra bollente.
- Pulire le taccole togliendo il filo, sbianchirle in acqua salata per tre-quattro minuti e abatterle.
- Preparare il pomodorino candito e conservarlo.
- Spennellare le mandorle con l'albume e spolverarle con lo zucchero a velo per caramellarle in forno a 180 gradi.
- Rosolare lo scalogno con olio e burro fino a quando sarà ben sudato, unire le taccole, le olive denocciolate e cuocere per tre minuti, regolare di sale e pepe.
- Adagiare tutti gli ingredienti al centro del piatto e unire le capesante precedentemente preparate. Guarnire il piatto con il germoglio di cavolo rosso.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#