

Capesante con salsa di panna



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Versa la panna in una casseruola, unisci il timo e l'aglio e riducila della metà su fuoco basso, facendo attenzione a non farla sobbollire. Filtra, insaporisci con sale e pepe e tieni al caldo. Lessa le patate con la buccia in abbondante acqua salata, scolale e lasciale intiepidire; pelale e tagliale a fette spesse 1 cm. Pulisci i molluschi e sgusciali lavandoli molto bene per eliminare l'eventuale sabbia ed elimina la parte dura del piede.

In un tegame, rosola il burro, unisci i molluschi e cuocili per 2 min, girali, cuocili altri 40 secondi, sala e adagiali sulle fette di patate ancora calde. Sistema nei piatti, cola la salsa al timo e cospargi, a piacere, con fiori di erba cipollina.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le capesante:**
- 20 capesante grosse
- 2 patate

- 60 gr di burro
- **Per la salsa:**
- 1/2 lt di panna fresca
- 1 rametto di timo
- 1/2 spicchio d'aglio
- sale e pepe