

Le Ricette di Max

Ingredienti x 4 persone:

gr.250 di tagliolini all'uovo
12 capesante (conchiglie di San Giacomo)
3 cucchiaini di vino bianco secco
½ decilitro di brodo vegetale
½ arancia
cipolla e aglio o scalogno, prezzemolo, olio extra
vergine, sale e pepe q.b.



Tagliatelle con le capesante

- 1) Dividi a metà le noci delle *capesante* (la parte bianca). Poi trita fine lo scalogno o la cipolla e l'aglio, e fallo rosolare in una larga padella con l'olio.
- 2) Unisci le capesante tagliate a metà e falle saltare per due minuti. Bagnale con il vino, lascialo evaporare, quindi scolale con un mestolo forato e tienile in caldo.
- 3) Frulla il fondo di cottura con cinque coralli (la parte arancione delle capesante), il brodo, il succo dell'arancia e mezzo cucchiaino di scorza grattugiata, (un po' di acqua delle capesante, se congelate).
- 4) Rimetti il composto sul fuoco e porta a ebollizione. Se troppo liquido ispessisci con ½ cucchiaino di farina. Dopo due minuti unisci il prezzemolo, le noci e i coralli rimasti, aggiungi sale e pepe.
- 5) Cuoci al dente le *tagliatelle* in acqua bollente salata, a cui avrai aggiunto un cucchiaio di olio, scolale mantenendole un po' umide e saltale nella padella per qualche istante. Servire subito caldo.

Accompagnare il piatti con del prosecco fermentazione naturale o del moscato giallo.

Curiosità:

Cappasanta o capasanta è corretto in tutte e due i modi e si può scrivere anche staccato. Sono anche conosciute come conchiglie di San Giacomo, perchè si racconta che i pellegrini che andavano a Santiago de Compostela portassero cucita sul mantello la sua valva come testimonianza dell'avvenuto pellegrinaggio.