

CAPESANTE CON SALSA ALL'AGLIO

Ingredienti per 2 persone:

- 30 g di carota
- 30 g di sedano rapa
- 20 g di rapa bianca
- 30 g di zucchina
- 20 g di cetriolo
- 4 spicchi di aglio
- 10 cl di latte
- 40 g di burro
- 10 g di cipolla
- 1 cl di vino bianco
- 5 cl di fumet di pesce
- 6 capesante sgusciate
- sale
- pepe bianco

Pulite tutte le verdure, quindi tagliatele a tocchetti e torniteli.

Scottate per 8-10 minuti la carota, il sedano e la rapa e per 3-5 minuti la zucchina e il cetriolo, quindi fate raffreddare tutti gli ortaggi sotto l'acqua corrente, lasciateli sgocciolare, infine copriteli e teneteli da parte.

Ponete il latte e gli spicchi d'aglio in una casseruola, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato fino a quando l'aglio comincia a disfarsi, dopodiché frullate il tutto, in modo da ottenere un composto cremoso.

Fate fondere in un tegame 20 g di burro e soffriggetevi la cipolla tritata finemente, a calore dolce per 5 minuti.

Unite quindi il vino bianco e il fumet di pesce, fate ridurre il tutto della metà, poi aggiungete la panna e portate ad ebollizione.

Cospargete i molluschi con sale e pepe e metteteli nel tegame con la salsa.

Togliete subito il recipiente dal fuoco e lasciate riposare la preparazione per 2-3 minuti, dopodiché levate le capesante e tenetele in caldo.

Passate al setaccio la salsa, raccoglietela ancora nel tegame e incorporatevi il resto del burro e la purea d'aglio.

Fate scaldare per alcuni istanti le capesante nella salsa e servite.