CAPESANTE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 capesante
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 limone
- basilico
- sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Ponete sul fuoco una padella con le capesante per farle aprire, oppure apritele con un coltello tenendo la parte piatta verso l'alto tagliate il muscolo che unisce le valve.
Lavate e spazzolate bene la valva superiore, tenetela al caldo in forno.
Con delicatezza eliminate la parte nocciola delle capesante, conservate il corallo e la noce (la parte bianca).
In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio con 1 spicchio d'aglio e insaporitevi per 4 minuti le capesante.
Mescolate, salate appena, ritiratele e suddividetele nelle valve.
Conditele con mezzo cucchiaino di fondo di cottura, un filo d'olio, un pizzico di pepe bianco.
Spruzzatele con il succo di limone, cospargete di basilico fresco sminuzzato e servite.