

CAPELANTE SCOTTATE CON CREMA DI LATTUGA, TARTARE DI PESCA E PANE CROCCANTE AI CAPPERI

INGREDIENTI (per 4 persone)

20 capesante
400 g di lattuga
70 g di pane secco
20 g di capperi
Scorza di limone
Olio EVO
sale e pepe q.b.
2 Pesche noci



PREPARAZIONE

Frullate il pane secco con i capperi, l'olio e la scorza di $\frac{1}{2}$ limone naturale (solo parte gialla).

Sfogliate la lattuga e tenete da parte i cuori, che utilizzerete in ultimo, in fase di decorazione. Sbianchitela in acqua bollente leggermente salata per 40 secondi; raffreddatela in bagno di acqua e ghiaccio, sgocciolatela senza strizzarla e frullatela fino che il composto non sarà liscio e omogeneo. Aggiustate di sale e montate, aggiungendo un cucchiaio di olio a filo.

Procuratevi una pesca noce molto soda e tagliatela a cubetti molto piccoli (2 per 2 mm).

Pulite le capesante, ungetele con una pennellina e scottatele in una padella antiaderente molto calda, circa 40 sec per lato, più o meno secondo la dimensione del mollusco.

Impiattate come da immagine con crema di lattuga sul fondo, le capesante alternate alla tartare di pesca e il pane ai capperi sopra ogni mollusco.