

# la ricetta di gaetanocosta



## capesante gratinate al parmigiano con flan di crema di latte al pepe rosa

### ingredienti per 4 persone

12 capesante fresche grandi  
3 uova 20 gr pepe rosa

50 gr. parmigiano grattugiato  
1 scalogno piccolo

300 ml crema di latte  
sale marino grigio e pepe bianco

Per la preparazione di questo succulento antipasto occorre preparare il flan, ottenuto mixando a freddo con un minipimer, 200 ml di crema di latte, le uova intere, un pizzico di sale grigio e pepe bianco, fino a ottenere una crema emulsionata e limpida.

Imburrare degli stampini da creme caramel, riempire fino ai tre quarti della capacità e infornare alla temperatura di 165° per 15 minuti circa.

Per la salsa, invece, lasciare rosolare lo scalogno a fuoco molto moderato con un filo di olio extravergine di oliva e dell'acqua naturale, fino alla sua totale cottura. Aggiungere poi, il pepe rosa schiacciato e la restante crema di latte, lasciare bollire per 10/20 secondi e filtrare con un normale colino.

Infine, scottare le capesante in una padella antiaderente con un filo d'olio, il parmigiano distribuito a pioggia e infornare per 5 minuti circa a 180° gr.

In un piatto disporre il flan caldo con le capesante appena sfornate e guarnire con la salsa al pepe rosa, un tocco d'erba cipollina o prezzemolo.

Il piatto e' servito.

