



CAPESANTE CON CREMA ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 16 capesante grandi con corallo
- 1/2 cucchiaio di burro
- 2 scalogni, tritati finemente
- sale
- pepe nero
- 150 ml di vino bianco secco
- 250 ml di brodo di pesce
- 200 ml di panna da cucina
- 8-10 filamenti di zafferano in acqua calda



PREPARAZIONE:

Sciacquare le capesante sotto l'acqua fredda. Eliminare il corallo e asciugare le capesante su carta assorbente. Scaldare il burro e aggiungere gli scalogni. Coprire e scaldare a fuoco basso. Cuocere a fuoco basso finché gli scalogni non sono traslucidi.

Aggiungere le capesante alla padella, cuocere a fuoco basso per 1 minuto e insaporire. Aggiungere quindi il corallo e cuocere per un altro minuto. Togliere le capesante e il corallo dalla padella e tenerli in caldo.

Aggiungere il vino agli scalogni e ridurlo all'equivalente di 2 cucchiai. Aggiungere il brodo di pesce, mescolare e ridurre ancora. Aggiungere la panna liquida e lo zafferano e far sobbollire finché la salsa non si addensa leggermente. Dividere la salsa in 4 piatti e disporvi sopra le capesante e il loro corallo.