

## CAPESANTE SCOTTATE CON COULIS DI FRAGOLE E CRUMBLE SALATO AL CACAO



**Chef:** Diego Ponzoni

### Method

Per 4 persone

In una bowl inserire il burro freddo da frigo, la farina, il cacao, le mandorle, lo zucchero e il sale. Impastare il tutto finché non si ottiene un composto compatto e leggermente sgranato. Stenderlo su una teglia con carta da forno e cuocere a 160°C per 15 minuti circa. Nel frattempo pulire le capesante, tamponarle con carta assorbente e condire con Olio, sale e pepe. In una padella calda aggiungere l'olio extravergine d'oliva e scottare le capesante qualche secondo per lato. In un piatto versare a specchio la Coulis di fragole, aggiungere il crumble salato sbriciolato e a seguire posizionare le capesante. Decorare con fiori eduli, o erbe fresche a piacere, aggiungendo a crudo un filo di olio extravergine d'oliva.

### Menù Ingredients

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5  
80 g Coulis di fragole - D90X  
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

### Ingredients

280 g. Capesante  
25 g. Farina  
20 g. Burro  
15 g. Mandorle tritate  
5 g. Cacao amaro  
1 g. Sale e pepe  
1 g. Zucchero