

## CAPESANTE IN GUAZZETTO DI CROSTACEI



### Ingredienti Menù

300 g Èbisquedicrostacei - WJQX  
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

36 Capesante  
q.b. Prezzemolo  
250 g Squacquerone  
150 g Panna fresca  
q.b. Basilico  
q.b. Aglio  
q.b. Brandy  
q.b. Burro

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Togliere le capesante dal proprio guscio e saltarle in padella con un pò di burro. Fiammarle con brandy e continuare la cottura per pochi minuti aggiungendo prezzemolo tritato. In un tegame rosolare l'aglio, aggiungere la Èbisquedicrostacei e scaldare per pochi minuti. Nel frattempo montare lo squacquerone in planetaria con la panna fresca. Impiattare mettendo come base la Èbisquedicrostacei, aggiungere le capesante, un ciuffo di squacquerone e ultimare con la miscela di fiori per decorazione e Olio aromatizzato al basilico.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare prodotto che riporta in etichetta SenzaGlutine.