

CAPESANTE IN PORCHETTA CON PISTACCHI E VELLUTATA DI POMODORO



Ingredienti Menù

200 g Pomodorina - CA3
40 g Pesto ai pistacchi - BX7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

18 Capesante
90 g. Pancetta
q.b. Brandy
q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare Pomodorina e passarla al colino fine. Lavare e asciugare con cura le capesante, quindi separare il corallo dalla noce che andrà avvolta nelle fettine di pancetta stagionata. Trasferire poi le noci di capesante in una pirofila ed infornarle a 200°C per qualche minuto. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'Olio extravergine di oliva e farvi saltare i coralli; sfumare con il brandy e aggiustare di sale e pepe. A questo punto scaldare leggermente la Pomodorina, distribuirla al centro dei piatti e accomodarvi sopra le capesante bollenti. Completare con i coralli saltati in padella e il Pesto ai pistacchi.