Cappesante al gratin di pistacchi

Ingredienti per 4 persone

8 cappesante
3 cucchiai di pistacchi
30 ml. di olio di oliva
mezzo spicchio di aglio
1 rametto di prezzemolo
1 rametto di maggiorana
2 cucchiai pangrattato
sale e pepe

Preparazione
Ponete sulla fiamma un pentolino con acqua e spegnete il fuoco quando prende il bollore , tuffatevi i pistacchi e lasciateli in ammollo per 2 minuti.
Scolateli e raccoglieteli in un panno da cucina ruvido, e sfregateli tra le mani per eliminare la buccia. Allargateli, infine, su un telo asciutto e fateli asciugare. Pulite con carta da cucina umida il prezzemolo e la maggiorana, staccatene le foglioline dai rametti e versatele in un robot da cucina. Aggiungete i pistacchi, l'aglio sbucciato, il pangrattato, il sale, il pepe e iniziate a frullare versando a filo l'olio d'oliva. Aprite le cappesante con un coltello, tagliate il muscolo che le fissa alla conchiglia, eliminate le parti grigie e lavatele bene. Tamponatele con carta da cucina per asciugare un poco, poi prelevate un pò di crema di pistacchi frullata e distribuitela sulle cappesante. Disponete le cappesante in una teglia, copritela con carta da forno. Infornate a forno già caldo a 190 gradi per 10 minuti, poi togliete la carta e fate cuocere per altri 5 minuti o fino a quando siano ben dorate in superficie. Servite subito