eliche allo zafferano

- Ingredienti (4 persone)
- 320 gr. di eliche
- 8 cappesante
- succo di un limone
- 1,5 dl. di marsala
- 65 gr. di burro
- 2 cipollotti
- 1 spicchio d’aglio
- 1 bustina di zafferano
- 150 gr. di panna
- cerfoglio e aneto
- 2 cucchiaini di pepe rosa
- sale e pepe

Lavate e asciugate il cerfoglio e l’aneto, tenetene da parte qualche rametto per la decorazione, tritate il resto e versatelo in una ciotola. Unite il succo di limone, il pepe e il marsala. Lavate e aprite le cappesante, staccate i molluschi, puliteli, metteteli nella ciotola e lasciate marinare al fresco per 30 minuti. Pulite i cipollotti e tagliateli a fettine sottili. Sbucciate l’aglio e schiacciatelo. In una larga padella con 40 gr. di burro fate rosolare i cipollotti e l’aglio quindi fateli insaporire per un minuto aggiungete le cappesante, bagnatele con il liquido della marinata e fate cuocere a fuoco basso per 4 minuti. Sciogliete nel fondo di cottura lo zafferano e la panna aggiustate di sale e cuocete altri 2 minuti. Lessate le eliche in abbondante acqua salata. Fate fondere in un padellino il burro rimasto. Scolate la pasta conditela con il burrofuso e con le cappesante. Disponete sul bordo di 4 piatti le conchiglie versate al centro le eliche e cospargetele con il pepe rosa e il cerfoglio e l’aneto.