Insalata di radicchio con capesante e gorgonzola

Ingredienti per 4 persone:

12 capesante
20 gr. di zucchero
Aneto
100 ml. di vino bianco
40 gr. di burro
sale e pepe
Per completare:
1 cespo di radicchio rosa di Verona
60 gr. di gherigli di noce
100 gr. di gorgonzola piccante

Preparazione:

Mondate il radicchio e tenete da parte, ottenete dei piccoli pezzi dal formaggio. Pulite le capesante e tenete solo la noce, ovvero il mollusco bianco, lavatele velocemente sotto l'acqua corrente fredda e asciugatele. In una padella mettete il burro, unite l'aneto, lo zucchero e un pizzico di sale. Fate scaldare a fuoco medio, quando lo zucchero inizia a caramellare sfumate con il vino bianco, fate evaporare e aggiungete le capesante. Regolate di sale, coprite e continuate a cuocere a fiamma dolce per 5 minuti circa per lato, finché risulteranno rosolate. Componete il piatto alternando foglie di radicchio, capesante, gherigli di noce e formaggio, rifinite con un filo di olio evo e del pepe macinato al momento.