

Spaghetti alle cappesante

- Ingredienti: (4 persone)
- 320 gr. di spaghetti
- 8 cappesante
- 1 succo di limone
- 40 ml. di porto
- 65 gr. di burro
- 2 cipollotti, 1 spicchio d'aglio
- 1 bustina di zafferano
- 150 ml. di panna fresca
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 4 rametti di cerfoglio
- sale, pepe

Aprite le cappesante staccate i molluschi dalle valve, eliminate la membrana e le frange e lavateli sotto l'acqua. Mettete i molluschi a marinare per 30 minuti con il succo di limone, il porto e un po' di pepe nero, mescolando ogni tanto con un po' di sale. Pulite i cipollotti lavateli e tagliateli a fettine poi fateli rosolare nel burro insieme allo spicchio d'aglio e un po' di sale. Aggiungete le cappesante con la loro marinatura e fatelo cuocere per 10 minuti girandole 1 volta e mescolando ogni tanto. Togliete le cappesante dalla padella e mettetevi la panna, lo zafferano, il pepe rosa coprite e lasciate cuocere per 2 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli al dente e versateli nella padella del condimento. Aggiungete le cappesante, cospargete con il cerfoglio tritato, mescolate bene e servite. Guarnite i piatti con la parte dei gusci delle cappesante inferiore spazzolate sotto l'acqua corrente ed asciugate.