Capesante alla Mornay per cenone di Capodanno

- Anzitutto occorre pulire il mollusco. Prendine un in mano con un canovaccio, infila un coltello tra le due valve e apri la capasanta. Scorrendo il coltello sotto di essa, staccala dal guscio e tieni le conchiglie da parte.
- Ora passiamo alla salsa. Per prepararla occorre fondere 30 grammi di burro in casseruola e unire alla farina. Tostare il tutto aiutandosi con un cucchiaio di legno, poi aggiungi il latte già riscaldato. Procedi poi con pepe, grana, un pizzico di sale e noce moscata. Addensata la salsa, aggiungi groviera, tuorlo e panna. Dopo aver mescolato ancora un po', copri il tutto con una pellicola per evitare che si formi la pellicina dura di superficie.
- Taglia cipolla e carota a dadini e trita il prezzemolo, scalda un litro d'acqua in casseruola e aggiungici ½ bicchiere di vino, pepe e sale. Alla bollitura, immergi le capesante. Dopo 2 minuti di attesa, scolale e dividi la parte bianca (le noci) dal resto e riducila a fette sottili.
- Dopo aver pulito le conchiglie usate nel primo passaggio, disponile su di una placca da forno. Versaci in ognuna i coralli, le noci a fette e un cucchiaino di salsa. Trita il pane con il mixer, aggiungendovi anche aglio e prezzemolo, e spargi l'insieme sui molluschi. Dopo aver aggiunto un altro cucchiaio di salsa e il burro fuso, cuoci le capesante in forno per 10 minuti a 220°, finché la superficie non acquisisce una sfumatura dorata. Servi il piatto finale con un contorno di insalata.

Buon appetito…

Read More