



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Capesante con crescione e nasturzio

Ingredienti:

24 capesante di media grandezza.

24 nasturzi.

200 g di crescione.

8 cucchiaini di maionese.

4 cucchiaini di panna.

Preparazione:

Aprire le capesante e togliere il mollusco.

Sbollentare il mollusco in acqua salata per 2 minuti.

Quindi lasciar raffreddare nella propria acqua.

Lavare il crescione.

Frullate quindi le foglie con maionese e qualche nasturzio; il risultato è una salsa verde cremosa.

Montare la panna con una frusta elettrica.

Al termine unite la panna alla salsa cremosa.

Scolate le capesante si servono su un piatto dopo aver creato un letto di panna e salsa.

E' infine possibile decorare il piatto con foglie di nasturzio.

Nonno Lucio