
Capesante con besciamella allo zafferano

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un semplice e gustoso antipasto dal gusto delicato e raffinato. La preparazione è molto semplice e veloce, se non trovate le capesante fresche potete usare pure quelle surgelate. Dal blog [La piccola casa](#)

Ingredienti per due persone

8 capesante

Per la besciamella allo zafferano

Un pizzico di pistilli di zafferano

25 grammi di di burro (possibilmente chiarificato)

30 grammi di farina

250 ml di latte

Sale

Noce moscata o macis

Preparare la besciamella facendo sciogliere il burro in un tegamino. Mi raccomando, occorre farlo sciogliere a fuoco lento in modo che non diventi bruno, ideale è utilizzare del burro chiarificato; quando si è sciolto, togliere dal fuoco e incorporare la farina setacciata e il sale. Mescolare con un cucchiaio di legno cercando di eliminare gli eventuali grumi che dovessero formarsi; rimettere sul fuoco e incominciare ad amalgamare. Aggiungere il latte a filo e i pistilli di zafferano, quindi proseguire la cottura continuando a mescolare sino a raggiungere la consistenza desiderata. Togliere dal fuoco ed aggiungere una generosa grattugiata di noce moscata.

Aprire le capesante ed eliminare la sacca scura sabbiosa, lavarle per bene ed estrarle dalla valva aiutandosi con un coltellino. Nebulizzare poco olio su di una piccola padella e cuocerci le capesante per un paio di minuti girandole.

Sistemare la besciamella a specchio sul piatto quindi adagiarci sopra le capesante.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)