

---

# Antipasto semplice ma d'effetto: capesante con besciamella alla paprika affumicata e aneto con porro stufato

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Ecco una ricetta per preparare un ottimo e gustoso antipasto, delle fantastiche capesante, in particolare qui ho usato la varietà più piccola chiamata anche canestrelli, con un'ottima besciamella alla paprika affumicata e aneto e del porro stufato in padella. Dal sito la piccola casa**

La ricetta è davvero semplice e veloce da preparare e volendo si possono usare quelle surgelate ma vi assicuro che quelle fresche son davvero un'altra cosa, per la [ricetta della besciamella](#) tempo fa l'avevo postata in una versione allo zafferano, la trovate a [questo link](#), basta non mettere lo zafferano :-)

Se non trovate l'aneto fresco (io lo coltivo in vaso) potete usare le foglioline verdi del finocchio hanno un profumo che lo richiamo anche se meno dolce.

## Ingredienti per due persone

8 capesante canestrelli

200 grammi di besciamella

un cucchiaino di paprika affumicata

---

un pezzo di porro di circa 4 dita

aneto fresco tritato

porto bianco

olio evo

sale fino

Lavare per bene il porro e tritarlo, Aprire le capesante, con un coltello estrarle quindi eliminare la parte grigia sabbiosa, lavarle e asciugarle. Farle andare in una padella con un filo d'olio extra vergine di oliva per un minuto e metterle da parte. In un pentolino scaldare la besciamella precedentemente preparata insieme ad un cucchiaino di paprika affumicata e uno' di aneto tritato a piacere, mescolare di tanto in tanto sino a quando la besciamella sarà calda.

In una teglia da forno sistemare le valve delle capesante, quindi aggiungere un po' di porro stufato e aggiungerci sopra una cappa santa, coprire con la besciamella alla paprika affumicata e aneto; far gratinare quindi per un minuto. Servire poi al centro dei piatti e decorando con qualche rametto di aneto fresco.

Buon appetito a tutte e tutti !!!

---