
Capesante con besciamella alla paprika affumicata

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco un semplice e gustoso antipasto per le vostre cene a base di pesce. Buon appetito! Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco un ottimo e gustoso antipasto: delle fantastiche capesante – si possono usare anche i canestrelli, così è chiamata la varietà di capesante più piccole (come nella foto) – con un'ottima besciamella alla paprika affumicata e aneto, e del porro stufato in padella. La ricetta è davvero semplice e veloce da preparare; volendo si possono usare le capesante surgelate ma vi assicuro che quelle fresche son davvero un'altra cosa. Per la preparazione della besciamella potete seguire [la ricetta già suggerita tempo fa nella versione allo zafferano](#), basta non usare quest'ultimo. 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 a 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 capasanta, coprire con la besciamella alla paprika affumicata e aneto; far gratinare quindi per un minuto. Servire poi al centro dei piatti, decorando con qualche rametto di aneto fresco.

Buon appetito a tutte e tutti!!!

Dal blog [La piccola casa](#)