
Tapas

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Spiedini di capesante e pancetta affumicata con semi di coriandolo tostati, adatti sia per un aperitivo che per un antipasto. Dal blog [La piccola casa](#)

Adoro le capesante e trovo che l'abbinamento con i vari tipi di pancetta sia sempre fantastico, questa volta ho pensato quindi di preparare queste semplici ma ottimi spiedini, delle ottime tapas a base per l'appunto di capesante (si possono usare tranquillamente quelle surgelate) e pancetta affumicata. Ho inoltre pensato di rafforzare il profumo di affumicato con del semi di coriandolo che ho tostato in padellino.

La ricetta per preparare queste fantastiche tapas è davvero semplice, e va bene sia per un aperitivo in piedi come antipasto, inoltre è davvero veloce e in poco tempo si può portare in tavola un fantastico finger food:

Ingredienti per 10 spiedini

40 capesante sgusciate

10 fette di pancetta affumicata

due cucchiari di semi di coriandolo

sale fino

Tostare leggermente i semi di coriandolo in un padellino, quindi versarli in un mortaio e postarli sino a quando saranno polvere.

Eliminare la cotenna, se presente, dalle fette di pancetta affumicata. Sistemare quattro capesante in modo che la pancetta le avvolga tutte e infilzare con uno stecco (vedi foto). Far andare su piastra calda gli spiedini così ottenuti per un minuto, quindi salare e spolverare con il coriandolo, quindi terminare la cottura per altri 20 secondi. Sistemare in un un piatto da portata.

Buon appetito a tutte e tutti, io non ho fatto in tempo a scattar la foto che già scomparivano dai piatti :)

Dal blog [La piccola casa](#)