



Boccioli di capesante



Ingredienti per 4 persone

- n° 8 Capesante di grossa pezzatura
- n° 4 Carciofi
- n° 2 Fette di prosciutto
- n° 1 Costa di sedano
- n° 1 Carota giovane
- n° 1 Zucchino
- 50 g Ananas
- 50 g Mele
- 10 g Zucchero
- q.b. Olio extravergine di oliva
- q.b. Rosmarino
- q.b. Peperoncino piccante
- q.b. Erbe di stagione

Preparazione

1. Pulire le capesante e, dopo averle separate dal corallo, avvolgere le noci con un quarto di fetta di prosciutto sgrassato.
2. A parte fare rosolare i coralli in padella con olio e rosmarino; quando saranno cotti aggiungere acqua in uguale peso e frullare, quindi porre in freezer, possibilmente a -20 °C.
3. Mondare i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e la barbetta centrale; tagliarli molto finemente e farli saltare in padella con olio.
4. Tagliare le rimanenti verdure e la frutta a cubetti di mezzo centimetro, quindi rosolarle brevemente, separatamente con un poco di olio.
5. A parte sciogliere in una pentola lo zucchero con l'aceto; aggiungere il peperoncino e versare l'intingolo sulla verdura e la frutta preparate.
6. Rosolare infine in una padella con un goccio di olio anche le noci avvolte nel prosciutto. Servirle accompagnandole con i carciofi, l'intingolo agro-piccante, le erbe di stagione e il sorbetto di corallo.