

Noci di capesante allo zafferano con cremoso ai peperoni e sorbetto di calamnasi



Foto © Copyright Grand Hotel Villa Castagnola

Una ricetta di Frank Oerthle, chef del ristorante Galleria Arté al Lago presso il Grand Hotel Villa Castagnola.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 120 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Pesce - Capesante



Prodotto tipico Zafferano - Km 0



Adatto in Estate - Serate romantiche

**Noci di
capesante allo
zafferano con
cremoso ai
peperoni e
sorbetto di
calamnasi**

INGREDIENTI

- 12 pezzi di capesante crude
- 4 gusci di canestrelli
- 16 pezzi di canestrelli
- Insalata dell'orto
- Concassée di pomodoro
- Salsa di peperoni rossi
- 10 g olio d'oliva
- Fettine di rapetta di Chioggia

**Noci di
capesante allo
zafferano con
cremoso ai
peperoni e
sorbetto di
calamnasi**

PROCEDIMENTO

1. Marinare le capesante con polvere di zafferano e vino bianco;
2. Preparare la salsa di peperoni rossi;
3. Condire i canestrelli con olio d'oliva;
4. Pelare 2 pomodori rossi e tagliarli in cubetti finissimi;
5. Dorare le capesante in padella con un filo d'olio di oliva;
6. Guarnire il piatto come nella foto.