



Cappesante con salsa allo zafferano

Fabio Melandri · 06 Novembre 2014



Ingredienti per 4 persone

Cappesante

- ½ tazza di farina
- 2 cucchiaini di sale aromatizzato
- ½ cucchiaino di origano secco
- 2 cucchiaini di pepe
- 16 capesante lavate e asciugate
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 4 cucchiaini di prezzemolo fresco
- 4 cucchiaini di succo di limone

Salsa allo zafferano

- ½ tazza di scalogno tritato finemente
- ½ tazza di vino bianco secco
- 1 o 2 cucchiaini di panna
- 1 o 2 cucchiaini di burro freddo a pezzettini
- 1 pizzico di stimmi di zafferano
- Succo di limone

Preparazione

In una terrina mescolate la farina, il sale, l'origano, il timo e il pepe. Infarinate bene le cappellette con questo composto su tutti i lati.

Mettete l'olio in una padella a fuoco vivace e cuocete 4 cappellette alla volta (circa 2 minuti per parte). Toglietele dalla padella e sistematele in un piatto nel forno, per tenerle al caldo fino al momento di servirle. Ripetete l'operazione fino all'esaurimento delle cappellette. Cospargetele poi di prezzemolo e succo di limone.

Salsa allo zafferano In una padella mettete lo scalogno e il vino bianco. Fate restringere a 2 cucchiaini, aggiungete lo zafferano e 1 o 2 cucchiaini di panna. Mettete a fuoco vivace e aggiungete il burro un pezzetto alla volta, solo quando il precedente si è completamente sciolto, mescolando continuamente. Non deve mai arrivare a bollire. Versate il vino, il sale e il pepe bianco a piacere.

Titolo italiano: Sapori e dissapori | **Regia:** Scott Hicks | **Sceneggiatura:** Carol Fuchs | **Fotografia:** Stuart Dryburgh | **Montaggio:** Pip Karmel | **Musica:** Philip Glass | **Cast:** Catherine Zeta-Jones, Aaron Eckhart, Abigail Breslin, Patricia Clarkson, Bob Balaban | **Anno:** 2007 | **Nazione:** USA | **Genere:** Commedia | **Durata:** 104 |