

Cappesante, come pulirle - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

secondo piatto - molluschi-

Postato da marla

Queste sono le cappesante appena comprate:



Munitevi di un coltellino e infilate la lama nella parte piatta della cappasanta, cercando di rimanere il più aderenti possibile alla valva



Come per magia la conchiglia si aprirà!



A questo punto levate le "frange" (magari grattando il fondo concavo per staccare tutta la polpa)





*e poi togliete anche la vescica nera*



*A questo punto lavatele bene sotto l'acqua corrente badando a togliere ogni minimo granello di sabbia.*

*Se volete gratinarle al forno, riadagiatele nella loro conchiglia ( anch'essa ben lavata), salate, pepate, unite qualche goccia d'olio, limone e cognac, poi infornate.*

