

# Riso e capesante

Ecco una ricetta molto facile, ma di sicuro effetto dato che ogni porzione di riso è servita nella conchiglia del mollusco, che potrete poi riutilizzare in futuro (si lavano in lavastoviglie) se vorrete comprare le capesante già pulite e magari surgelate.



La porzione di riso è piuttosto ridotta (meno di 40gr a porzione) per via della conchiglia, che non ne contiene di più, quindi tenetene conto se predisponete un menù ... funge più da antipasto che da vero e proprio primo piatto.

Ingredienti per 6 persone:

- 200 gr di riso
- 6 capesante grandi (oppure 12 piccole) con 6 gusci (vedi sopra)
- 1/2 litro di besciamella (400 gr latte, 40gr farina 0, 40 gr burro, 1 pizzico di sale e noce moscata)
- aglio
- burro
- prezzemolo tritato, circa 1 cucchiaio
- parmigiano grattugiato per gratinare
- vino rosso, mezzo bicchiere
- sale

Preparare la besciamella nel modo classico: Fondere il burro in una pentola, poi togliere dal fuoco e aggiungere la farina mescolando molto bene per sciogliere tutti i grumi. Rimettere sul fuoco e fare cuocere 2-3 minuti finchè il composto non colora. Unire un pizzico di sale e una grattugiata abbondante di noce moscata. Aggiungere lentamente tutto il latte, sciogliere tutti i grumi e cuocere per circa 3-4 minuti dalla

ripresa del bollore.

Lessare il riso molto al dente in due dita d'acqua, scolarlo e unirlo alla besciamella.

Pulire le capesante, separare il corallo se presente (è la parte arancione del mollusco), fare rosolare in padella con abbondante aglio (che poi andrà tolto) burro, un filo di olio e un po' di prezzemolo tritato. Rosolare prima i coralli due minuti, poi aggiungere i frutti e fare cuocere due minuti per lato. Infine, aggiungere un bicchiere di vino rosso e lasciare evaporare un minuto.

Riempire le conchiglie con il composto di riso e besciamella, adagiarvi sopra 1 mollusco (oppure 2 se molto piccoli), versare un po' del fondo di cottura ristretto. Condire con abbondante parmigiano, un fiocchetto di burro, e disporre in una pirofila.

Gratinare 10 minuti in forno, o finchè la superficie del piatto non inizia a dorare. Servire bollente.