

Capesante al burro e pepe di Sichuan

3 Gennaio 2019! Non so voi ma a me sembra essere già passata un'eternità da capodanno.

Forse perché poche volte sono stata così ansiosa di chiudere il vecchio anno per passare al nuovo, piena di sogni e speranze. Il 2018 e' stato un anno difficile, fatto di tanti ostacoli da superare, lacrime e perdite. Così questo capodanno non è stato caratterizzato da grandi sfarzi e festeggiamenti prolungati. Tutt'altro, io e mio marito ci siamo goduti un'intima cenetta di pesce a casa con i nostri "bimbi pelosi", una bottiglia di buon vino e il desiderio di chiudere in anticipo il 2018, seguendo un qualsiasi altro fuso orario.

Quella che vi propongo oggi è la prima ricetta del nostro menù, un antipasto di capesante leggermente scottate nel burro aromatizzato al pepe di Sichuan. Più semplice di così non si può, per realizzare una prima portata dal sapore gentile e elegante.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 12 Capesante
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di pepe di Sichuan in grani
- sale fino q.b.

PROCEDIMENTO:

Lavare bene sotto acqua corrente fresca le capesante, poi tamponare l'umidità con carta assorbente da cucina. In un tegame sciogliere il burro con il pepe di Sichuan.



Prima che il burro inizi a soffriggere unire le capesante e cuocerle 1 minuto circa per lato. Regolare di sale.



Servire calde con un cucchiaino di burro aromatizzato.