

## Capésante gratinate con gamberi e zucchine



### **Ingredienti per 6 persone:**

6 grosse capésante, già sgucciate,  
con le relative valve  
12 code di gambero sgucciate  
6 zucchine novelle  
60g di insalatina  
Prezzemolo  
Pangrattato  
Olio extravergine di oliva  
Sale fino, pepe



### ***Preparazione:***

Spunto le zucchine e le taglio a fettine sottilissime. Lavo e asciugo i gamberi, ai quali elimino il filetto nero che si intravede sotto al dorso, sollevandolo con la punta di un coltellino e sfilandolo con delicatezza per non romperlo. Trito grossolanamente i gamberi, li mescolo alle zucchine e condisco con sale, pepe e un ciuffo di prezzemolo tritato.

Lavo e sgocciolo bene le capésante, le asciugo con carta da cucina. Spazzolo sotto l'acqua le valve, asciugo asciugo anch'esse e vi distribuisco un ciuffetto di insalatina, il composto di gamberi e zucchine e le capésante. Spolverizzo con pangrattato, condisco con l'olio, sale e pepe e inforno a 190° per 7-8 minuti finchè il ripieno delle conchiglie è ben dorato. Servo le capésante immediatamente, caldissime.