

## Insalata di Spinaci e Capesante

### **Ingredienti (4 persone)**

8 capesante  
300 gr di spinaci novelli  
8 pomodorini ciliegia  
mezzo bicchiere di vino  
1 limone  
1 scalogno  
prezzemolo, aceto, olio, sale e pepe



### **Preparazione**

Aprire e pulire bene le capesante. Scottarle in un tegame con un filo d'olio. Versare il vino bianco e lasciare sfumare fino ad ottenere un liquido di cottura ristretto. Aggiungere sale e pepe a piacere.

Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Mondare e lavare bene gli spinaci. Unire a spinaci e pomodorini, degli spicchi di limone tagliati a pezzetti.

A parte preparare una vinagrette emulsionando 1 ciuffo di prezzemolo con lo scalogno tritato, dell'aceto, olio, sale e pepe. Condire l'insalata con la vinagrette.

Servire l'insalata con le capesante calde ed una spolverata di pepe.



*(tratto da Il Cucchiaino d'Argento...ma anche un po' da Gusto Agosti)*