

## **GUAZZETTO DI CAPESANTE ALLO CHABLIS**

X 1 PERSONA

### **Ingredienti:**

gr.100 capesante  
gr.5 aglio  
gr.15 cipolla  
dl. 1 Chablis  
gr.1 prezzemolo  
gr.10 porri  
gr.20 carote  
gr.10 concassé  
gr.20 zucchine

### **Procedimento:**

Tagliare le verdure a julienne, tritare il prezzemolo e preparare il concassé senza pelare i pomodori. Saltare velocemente le verdure con un goccio di olio di oliva extravergine aggiungendo l'aglio in camicia.

Scottare le capesante in un sauté, salare e pepare.

Togliere il pesce e deglassare con lo Chablis, lasciare ridurre ed unire il concassé e il prezzemolo tritato.

Sistemare le verdure sul fondo del piatto, appoggiare sopra il pesce e nappare con la salsa.