

**ROMANZO DA STACCARE**  
di Maria Rita Parsi 14ª puntata

*50 anni pagina un'emozione*

# Confinze

N. 50 - 11 Dicembre 2007  
in Italia €1,40

**DOTTOR SORRISO**

**Ritrovare  
la serenità  
ed essere felici**

**MODA**

**Quattro lettrici**

**INTERVISTA**

**Ines Nobili  
Non riesco a  
liberarmi  
dall'amore  
che mi ha  
fatto soffrire**



**Alessandro  
Circiello**  
chef del  
ristorante  
*Narciso* di Roma

## Capesante gratinate allo zafferano

**Il gusto della capesante si abbina bene allo zafferano, perché i due sapori si arricchiscono a vicenda. Così, le classiche capesante gratinate si presentano in una nuova veste, perfetta per le prossime feste.**

**Ingredienti per 4:**

- 1 cipolla • 3 cucchiaini d'olio • 4 capesante
- mezzo bicchiere di vino bianco • 1 limone
- zafferano • 4 cucchiaini di pangrattato
- prezzemolo • 1 mestolo di brodo di pesce
- 1 patata piccola bollita.

Trita finemente la cipolla e falla appassire in una padella con due cucchiaini di olio. Unisci le capesante, spruzzale con il vino, il succo di mezzo limone e insaporisci con mezza bustina di zafferano. Trasferisci le capesante in altrettante conchiglie e bagnale con parte del fondo di cottura. In una ciotola amalgama il pangrattato, la scorza del limone finemente grattugiata, del prezzemolo tritato e l'altra mezza bustina di zafferano, precedentemente sciolto in poca acqua calda. Copri le capesante con il composto ottenuto, irrorala con un filo d'olio e falle gratinare sotto il grill. A parte, servi una salsina ottenuta stemperando dello zafferano in brodo di pesce, cui aggiungerai la patata frullata per legare il tutto.