

yaki hotate (焼き帆立)

Ingredienti

- Capesante 8 molluschi (già sgusciati)

A)

- Sake 2 cucchiali

- Salsa di soia leggera 1 cucchiaino

- Olio di semi

Procedimento

1. Praticare dei tagli a graticola sulla capasanta da entrambe i lati
2. Immergere i molluschi nella miscela A per circa 5 minuti
3. Aggiungere l'olio in una padella e scaldare a fuoco medio fino a dorare entrambe i lati

