

SECONDI DI PESCE

Ostriche gratinate

Origine: Francia, Francia (Bretagna)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Ostriche	24
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Farina	15 g
Burro	15 g
Panna da cucina	2 cucchiari
Tuorlo d'uovo	1
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Peperoncino di caienna	

Preparazione

- 1 Aprite le ostriche, mettete da parte le conchiglie e filtrate l'acqua. Misurate l'acqua filtrata e aggiungete il vino fino a ottenere una quantità di liquido di circa 30 cl.
- 2 Scaldate il forno a 230 gradi. Disponete le ostriche in una casseruola, ricopritele con la miscela acqua-vino e fatele sobbollire sul fuoco per un paio di minuti. Sgocciolatele con una spatola forata e adagiatele sulle conchiglie tenute da parte, debitamente lavate e pulite.
- 3 Fate ridurre il liquido di cottura delle ostriche di circa 1/3. Lavorate il burro con la farina per ottenere un burro maneggiato, unitelo poco per volta al liquido girando vigorosamente senza sosta a fuoco moderato fino a quando la salsa è densa e omogenea.
- 4 Togliete dal fuoco e, sempre continuando a mescolare, unitevi il tuorlo. Salate e aggiungete un pizzico di peperoncino di caienna.
- 5 Ricoprite le ostriche con un cucchiaino di salsa ognuna, disponetele su una piastra da forno e lasciatele gratinare per dieci minuti. Prima di servire guarnite con il prezzemolo tritato.