

## SECONDI DI PESCE

# Verze e ostriche

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

20 min

## COTTURA

16 min

## CALORIE

128 kcal

## Ingredienti per 4 persone

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| Ostriche                   | 16             |
| Carota                     | 1              |
| Foglie di verza            | 150 g          |
| Scalogno                   | 30 g           |
| Vino bianco secco          | 5 cl           |
| Zucchero                   | 1 pizzico      |
| Aceto di vino bianco       | 1/2 cucchiaino |
| Olio d'oliva extra-vergine | 3 cucchiai     |
| Burro                      | 40 g           |
| Sale                       |                |
| Pepe                       |                |

## Preparazione

- 1 Aprite le ostriche, raccogliete il loro liquido in una ciotola e filtratelo. Pulite le verdure.
- 2 Tagliate la carota a bastoncini, ponetela in una padella con un cucchiaino di olio e un cucchiaino di acqua, salate, pepate e cuocete per 5 minuti, mescolando.
- 3 Unite le foglie di verza tagliate a tocchi, un cucchiaino di acqua e uno di olio, salate, pepate e lasciate sul fuoco per altri 2 minuti.
- 4 Cuocete in un pentolino gli scalogni tagliati a spicchi con 2 cucchiai di acqua e l'olio rimasto, l'aceto e lo zucchero per 4 minuti.
- 5 Sgocciolateli e trasferiteli in una insalatiera insieme con la carota e la verza e mescolate.
- 6 Mettete nel pentolino il vino e il burro e scaldare per 3 minuti, poi aggiungete il liquido delle ostriche e mescolate per un minuto.
- 7 Unite le ostriche senza guscio, fatele insaporire poi versate il tutto sulle verdure e servite.