

OSTRICHE DELLA LORENA

Ingredienti per 4 persone:

- una piccola carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un quarto di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- sedici ostriche,
- un tuorlo,
- olio,
- un limone,
- un cucchiaino di senape,
- un pizzico di paprica,
- 30 g di cipolline sott'aceto,
- 30 g di capperi.

Innanzitutto preparate un court-bouillon: pulite, lavate e tritate grossolanamente la carota, il sedano, la cipolla e il prezzemolo; metteteli in una casseruola, possibilmente di terracotta, e bagnateli con un quarto di vino bianco e un quarto di acqua; insaporiteli con una presa di sale e un pizzico di pepe e portate ad ebollizione; lasciate bollire lentamente per circa 45 minuti, a fuoco moderato.

Nel frattempo aprite con delicatezza le ostriche, servendovi di un coltellino appuntito o dell'apposita spatolina; estraete i molluschi e lavateli accuratamente sotto l'acqua corrente per privarli di ogni traccia di sabbia.

Staccate le valve inferiori da quelle superiori e strofinatele con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, poi asciugatele.

Filtrate il court-bouillon e versatelo, ancora caldissimo, in un recipiente; unitevi le ostriche e lasciatele a bagno per 10 minuti, a recipiente coperto; quindi scolatele e fatele raffreddare.

Preparate una maionese con il tuorlo, mezzo bicchiere abbondante di olio e il succo di mezzo limone.

Diluite la senape e la paprica nella maionese; aggiungete le cipolline e i capperi tritati finemente e amalgamate il tutto alla perfezione.

Disponete le valve sul piatto da portata; mettete al centro di ognuna un'ostrica e irroratele con la salsa preparata.

Conservate in frigorifero sino al momento di servire.