

OSTRICHE DELLO CHEF

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate,
- sale,
- 40 g di burro, latte,
- 400 g di gamberi sgusciati surgelati,
- 2 uova,
- farina,
- olio di semi,
- sedici ostriche,
- un limone.

Sbucciate e lavate le patate, fatele cuocere in acqua salata, scolatele e passatele nello schiacciapatate. Mettetele in una casseruola, incorporatevi il burro e latte quanto basta per ottenere un purè piuttosto consistente. Immergete i gamberi ancora surgelati in acqua bollente salata, facendoli cuocere per pochi minuti; poi riduceteli in poltiglia nel frullatore, unendo un cucchiaino o 2 della loro acqua di cottura.

Mescolate bene il purè di patate con il frullato di gamberi.

Con il composto ottenuto, formate delle crocchette ovali: passatele prima nelle uova sbattute con una presa di sale, poi nella farina e friggetele in abbondante olio bollente, finché le vedrete ben dorate.

Intanto lavate accuratamente le ostriche sotto l'acqua corrente e apritele con l'apposito coltellino, eliminando anche la barbetta.

Disponete le ostriche al centro del piatto di servizio, contornandole con le crocchette e con spicchi di limone.

Facilissime e raffinate le "Ostriche dello chef".