

OSTRICHE ALLA MORNAY

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche piuttosto grandi
- 20 cl di besciamella
- 2 tuorli d'uovo
- 40 g di formaggio emmenthal grattugiato
- poche gocce di salsa tabasco
- 1/2 limone (succo)
- 1/2 bicchiere di acqua

Per accompagnare:

- alcune fettine di pancarrè tostato e leggermente imburrito

Spazzolate e lavate molto bene le ostriche; sistematele in un tegame con il succo di limone e 1/2 bicchiere d'acqua fredda.

Incoperchiate e mettete sul fuoco molto basso, lasciate sobbollire per 3 o 4 minuti.

Togliete le ostriche delle valve ormai aperte e tenete da parte 8 valve concave fra le più belle.

Filtrate il liquido di cottura delle ostriche attraverso un colino sottile, mettetelo in una terrina e immergetevi i molluschi in modo da eliminare l'eventuale sabbia rimasta.

Sgocciate le ostriche e tenetele da parte, tornate nuovamente a filtrare il liquido, mettetelo in una terrina e amalgamatene una parte alla besciamella, facendo attenzione a non renderla troppo fluida; unite i tuorli d'uovo, due terzi del formaggio e qualche goccia di salsa tabasco.

Versate in ogni valva un cucchiaino di questo composto e disponetevi sopra tre ostriche.

Ricoprite con altra salsa, cospargete di emmenthal grattugiato, disponete le ostriche sulla placca da forno e fatele gratinare in forno ben caldo (200 gradi) fino a che saranno ben dorate in superficie.

Servitele subito caldissime con fettine di pancarrè tostate e spalmate con poco burro.

L'uso delle conchiglie originali delle ostriche garantisce la genuinità, ma presenta inconvenienti per le minuscole schegge che si possono staccare dai bordi.

Volendo, potrete utilizzare delle cocotte di porcellana, o delle valve di capesante.