

SALSA ALLE OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 ostriche
- 10 cl di panna
- 20 g di burro
- 15 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe di caienna

Sbollentate le ostriche nella loro acqua, sgusciatele, pulitele e affettatele.
Fate sciogliere il burro in un tegame e amalgamate pian piano la farina.
Quando comincia a imbiondire versate la panna e condite con un pizzico di sale.
Fate sobbollire per 8 minuti e quindi passate la salsa attraverso una tela.
Completatela con le ostriche e un pizzico di pepe di Caienna.
Ideale per pesci.