

OSTRICHE CALDE AL BURRO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche
- 1 cucchiaio di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale grosso
- sale
- pepe

Per il burro:

- 150 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di panna
- 2 scalogni
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Preparate il burro bianco: mettete gli scalogni tritati in una pentola con un cucchiaio di vino bianco e uno d'aceto, sale e una macinata di pepe.

Fate ridurre di due terzi.

Aggiungete un cucchiaio di panna e portate a ebollizione.

Unite il burro freddo a fiocchetti.

Mescolate energicamente.

Togliete dal fuoco, regolate sale e pepe, incorporate la cipolla tritata.

Cuocete senza far bollire mescolando ogni tanto.

Aperte le ostriche.

In una casseruola raccogliete il loro liquido, aggiungete un cucchiaio di vino bianco secco, sale e pepe.

Portate a ebollizione e fate ridurre il liquido di due terzi.

Lavate molto bene i gusci vuoti delle ostriche, asciugateli e disponeteli su un piatto cosparso di sale grosso.

Scaldateli in forno a 100°C per 10 minuti, immergete i molluschi nel sugo intiepidito poi adagiateli nei loro gusci caldi.

Fate ridurre il sugo di cottura, filtratelo, aggiungetelo nella salsa di burro e versatelo sulle ostriche fino a ricoprirle.

Servite.