

OSTRICHE CALDE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 16 ostriche
- 400 g di spinaci
- 4 cucchiaini di panna
- sale

Per la salsa:

- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di panna
- 100 g di burro
- 1 cucchiaino di curry
- sale
- pepe

Aprite le valve, raccogliete il liquido in una ciotola, estraete le ostriche.

Conservate la parte concava dei gusci.

Lavate e cuocete gli spinaci a vapore, strizzateli e passateli al mulinetto, insaporiteli in un tegame con la panna, salate, distribuiteli sui gusci.

Filtrate il liquido tenuto da parte, versatelo in un tegamino, fatelo scaldare, adagiatevi le ostriche e scaldate per 2 minuti. Sgocciolatele e mettetele sopra il composto di spinaci.

Per la salsa: amalgamate il burro con il curry e tenete da parte.

In un pentolino mescolate i tuorli con la panna, ponete il recipiente a bagnomaria e continuate a mescolare il composto con una frusta: deve montare come una crema.

Incorporatevi il burro al curry, mescolate e cuocete alcuni minuti, regolate sale e pepe.

Distribuite la salsa sulle ostriche e servite.