

# OSTRICHE GHIACCiate

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche freschissime
- 1 limone
- pane nero
- burro salato

Aprite le ostriche con lo speciale coltello soltanto al momento di servirle.

Coprite il fondo di un piatto da portata con uno strato di ghiaccio tritato, disponete su questo le ostriche nelle loro mezzecchiglie e circondatele con spicchi di limone.

Chi vuole può consumarle insaporendole con alcune gocce di limone, ma andrebbero mangiate al naturale con una fettina di pane spalmata con un velo di burro.