

OSTRICHE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 15 g di farina
- 15 g di burro
- 2 cucchiaini di panna da cucina
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- peperoncino di caienna

Aprite le ostriche, mettete da parte le conchiglie e filtrate l'acqua.

Misurate l'acqua filtrata e aggiungete il vino fino a ottenere una quantità di liquido di circa 3 dl.

Scaldare il forno a 230°. Disponete le ostriche in una casseruola, ricopritele con la miscela acqua-vino e fatele sobbollire sul fuoco per un paio di minuti. Sgocciolatele con una spatola forata e adagiatele sulle conchiglie tenute da parte, debitamente lavate e pulite.

Fate ridurre il liquido di cottura delle ostriche di circa 1/3. Lavorate il burro con la farina per ottenere un burro maneggiato, unitelo poco per volta al liquido girando vigorosamente senza sosta a fuoco moderato fino a quando la salsa è densa e omogenea.

Togliete dal fuoco e, sempre continuando a mescolare, unitevi il tuorlo. Salate e aggiungete un pizzico di peperoncino di caienna.

Ricoprite le ostriche con un cucchiaio di salsa ognuna, disponetele su una piastra da forno e lasciatele gratinare per dieci minuti.

Prima di servire guarnite con il prezzemolo tritato.