

OSTRICHE GRATINATE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 48 ostriche
- 500 g di spinaci
- 2 scalogni
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe
- burro

Per la salsa bianca:

- 25 cl di panna
- 40 g di burro
- 40 g di farina bianca
- 30 g di formaggio groviera grattugiato
- sale

Pulite e lavate gli spinaci.

Metteteli in una casseruola con un pizzico di sale e cuocete a fuoco dolce per 5 minuti.

Scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente.

In una padella scaldate l'olio, aggiungete gli spinaci, pepate e fate insaporire per 3 minuti.

Mettete ostriche e scalogni tritati in una casseruola, incoperchiate e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti finché non si apriranno le valve.

Togliete dal fuoco e sgusciate i molluschi tenendo da parte il liquido di cottura filtrato.

Per la salsa bianca lavorate il burro a crema, unite la panna e la farina e diluite con il fondo di cottura delle ostriche necessario a ottenere una salsa morbida e cremosa.

Unite le ostriche e gli spinaci, mettete il composto in una pirofila imburrata; cospargete di groviera e gratinate in forno a 220' per 5/10 minuti.

Servite immediatamente.