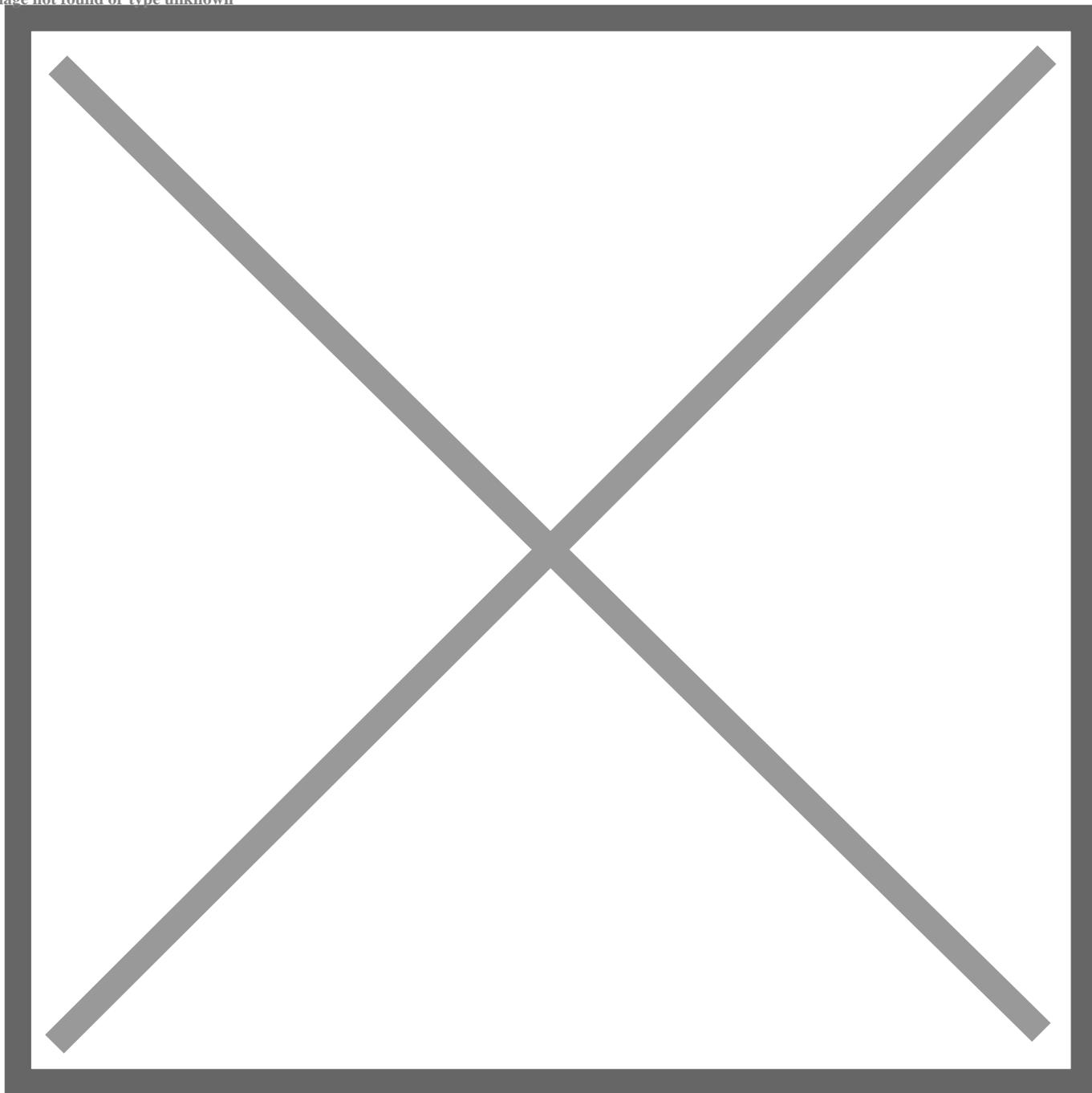


Ostriche spumeggianti alla tarantina

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- €€€€€€€ 1,2 kg di ostriche
- €€€€€€€ 120 g di pan brioche
- €€€€€€€ 30 cl di spumante fecola di patate
- €€€€€€€ 25 g di scalogno

- 2 spicchi di aglio
- 1 noce di burro
- 1 foglia di alloro
- 10 g di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Pulire, aprire le ostriche (facendo attenzione a non disperdere l'acqua interna che verrà messa da parte) e appoggiarle ordinatamente in una pirofila da forno. A parte mescolare il prezzemolo lavato e tritato con il pan brioche grattato, un po' di sale, pepe e olio extravergine di oliva e riempire le ostriche. Gratinare il tutto nel forno (funzione gratini per 3-4 minuti a 170°. Per fare la salsa di accompagna soffriggere in una padella la scalogna e l'aglio con l'olio e l'alloro, versare quindi la spumante e in ultimo l'acqua delle ostriche. Quando il tutto sarà ancora ben calda e ben amalgamata, unire una noce di burro e un po' di fecola di patate per addensare l'intingolo. Infine, impiattare versando la salsa sul fondo del piatto e adagiandovi sopra le ostriche gratinate. Spolverizzare con un po' di pepe pestato al momento.