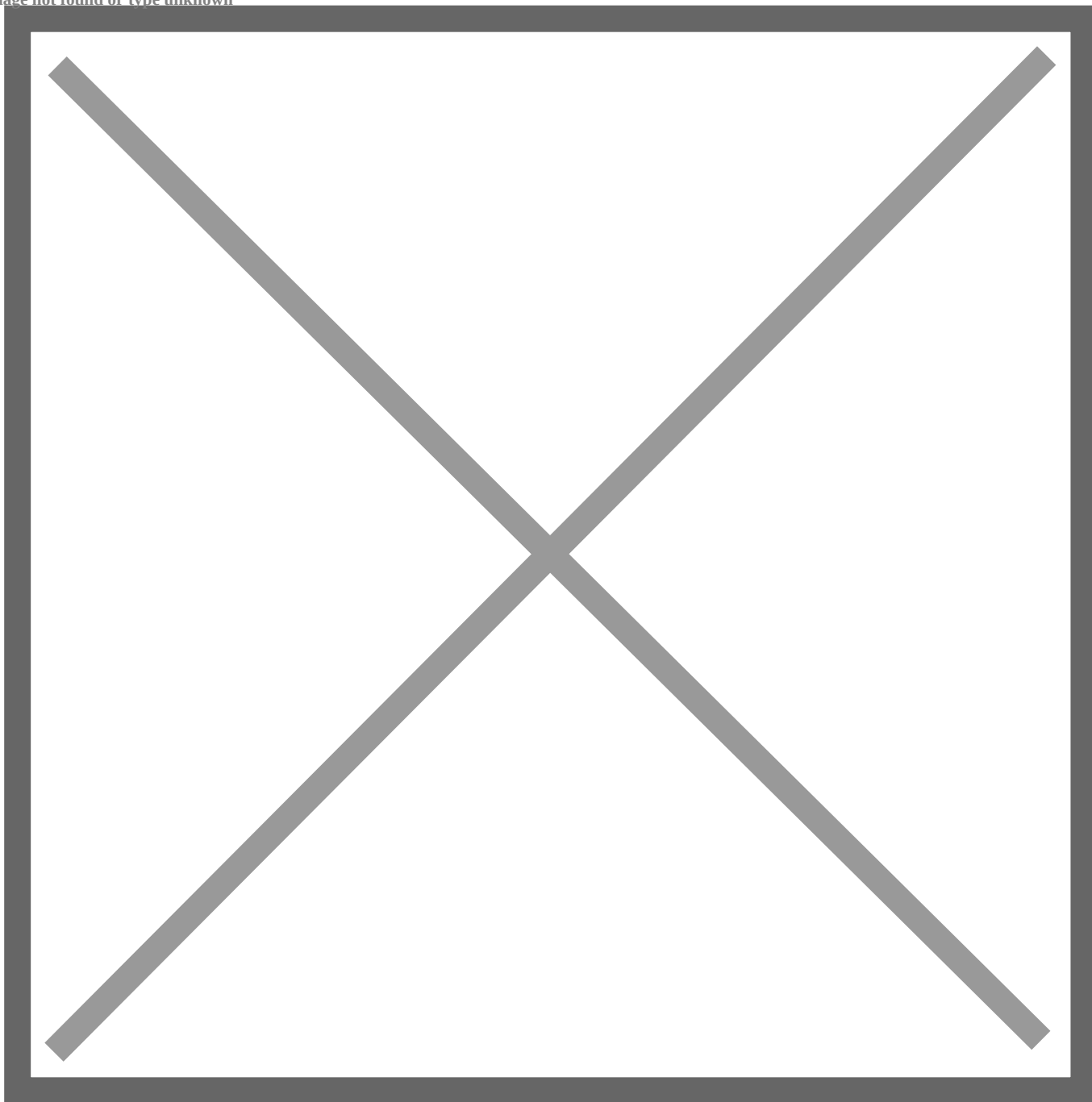


Vellutata di ostriche e patate

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 12 ostriche
- 420 g di patate
- 5 porri

- *50 cl di latte*
- *40 g di burro*
- *sale*
- *pepe*

Esecuzione

Pelare le patate e tagliarle a dadini, mondare i porri e utilizzare solo la parte bianca tagliandola a rondelle non troppo sottili. In una pentola con un litro di acqua salata lessare le patate i porri per circa 40 minuti. A questo punto scolare le verdure (tenendo da parte l'acqua), frullarle e versare la crema ottenuta in una casseruola con latte caldo: unire il burro, un pizzico di pepe e lasciar andare a fuoco moderato fin quando il tutto non si sarà addensato. Nel frattempo aprire le ostriche, togliere il mollusco conservando l'acqua di vegetazione che sarà aggiunta alla crema preparata. Mescolare bene, regolare di sale e pepe. Infine, prendere delle ciotole non troppo grandi, versarvi la crema di patate e porri sopra le ostriche.