

Ostriche gratinate ai funghi

Categoria: Afrodisiache - Antipasti

Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
25 min



Dosi per:
2 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Basso

Le **ostriche gratinate ai funghi**, sono un antipasto sfizioso e un modo insolito per gustare questo pregiato mollusco, che generalmente viene consumato crudo, al naturale. L'accostamento con il delicato sapore dei **funghi champignons**, lo rende un piatto saporito e molto originale, adatto per una cenetta intima, magari in vista di **San Valentino**.

E' un piatto di facile e veloce preparazione che va gratinato pochi minuti prima di essere gustato e sortirà senz'altro un **ottimo effetto visivo** e un grande appagamento del gusto.



Ingredienti

>> Burro 50 gr	>> Pane mollica 50 gr
>> Funghi Champignons 100 gr	>> Pepe bianco macinato q.b.
>> Limoni il succo di 1	>> Prezzemolo tritato 1 cucchiaino
>> Ostriche 12	>> Scalogno 1

Preparazione



Accendete il forno a 180°.

Apritele le ostriche stando attenti a non ferirvi le mani e a non rompere almeno uno dei due gusci che le racchiudono. Staccate poi i molluschi e conservate, filtrandolo, tutto il liquido che potete raccogliere e la metà dei loro gusci, che dovrete pulire e spazzolare molto bene.

Mondate **i funghi**, lavateli, asciugateli e tritateli; tritate anche lo **scalogno**, ed unitelo ai funghi, al **prezzemolo**, alla metà del **burro**, al succo di **limone** e ad un po' del liquido delle ostriche che avete tenuto da parte, ed aggiustate di **sale** e di **pepe**.

Mettete nell' **incavo di ogni guscio** che avete tenuto da parte un' **ostrica**, un po' dell'impasto che avete precedentemente preparato, un buon cucchiaino di **mollica di pane** sbriciolata e un fiocchetto di **burro**.

Adagiate le ostriche su di una **placca da forno** (o in una teglia), e mettetele a gratinare per non più di **5 minuti**, dopodichè sformatetele e **servitele immediatamente**.



Consiglio



Le **ostriche** andrebbero acquistate in recipienti che permettano di porle in **posizione orizzontale** per evitare che perdano il loro liquido **durante il trasporto**.

Per aprirle, usate l'apposito **guanto in maglia d'acciaio** se lo possedete, oppure tenete l'ostrica in mano avvolta in un canovaccio, ed appoggiate la cerniera delle valve contro qualche angolo, o puntate il mollusco contro qualcosa, perché altrimenti è facile ferirsi mentre si fa forza a due mani; infilate il **coltello da ostriche** (a lama sottile e non affilata) di lato, a due terzi di distanza dalla cerniera, nella giunzione delle valve e **recidete il muscolo** che le tiene chiuse. Ed ecco che si apriranno.



Curiosita'



Generalmente le **ostriche** si mangiano **crude, al naturale** o con una spruzzatina di limone o di aceto aromatizzato e una macinata di pepe.

Sedecidete di cuocerle, potrete prepararle con un **delicato fumetto** per le zuppe, oppure **gratinatele** adagiandole nel loro stesso guscio; la **cottura** deve comunque essere **molto rapida**, e dovete stare attenti ai bordi del mollusco: quando iniziano ad arricciarsi sono pronti.



