

Ostriche gratinate con acciughe e capperi di Pantelleria

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Le ostriche sono considerate tra i molluschi più pregiati che i nostri mari ci possono offrire. Il loro consumo avviene principalmente senza cottura, con eventuale aggiunta di limone e pepe, ma non a tutti piace gustare il molle delle carni crude e l'accentuato sapore di mare.

Ecco allora una ricetta alternativa, che permetterà a tutti di apprezzare questo mollusco cotto con una breve gratinatura in forno; giusto il tempo che basterà a togliere la sensazione di crudo e vivo, e ad ottenere delle ottime e saporite ostriche, perfette per antipasti o secondi raffinati.



Ingredienti

>> Acciughe (alici) sotto sale 4 filetti	>> Pangrattato 8 cucchiari abbondanti
>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe macinato a piacere
>> Capperi sotto sale di Pantelleria una manciata	>> Prezzemolo tritato 1 ciuffo
>> Olio extravergine di oliva 6 cucchiari	>> Sale q.b.
>> Ostriche 12	

Preparazione



Impugnate un' ostrica e con l'apposito coltellino entrare fra le due valve a circa 2/3 della lunghezza della conchiglia, recidendo il muscolo che la tiene chiusa: dopo che avrete reciso sarà più facile seguire la tutta la circonferenza aprendo l'ostrica per intero.

State attenti a non ferirvi e nello stesso tempo a non rovinare troppo le conchiglie; filtrate e tenete da parte l'acqua interna delle ostriche.



Accendete il grill del forno.

In un tegame fate sciogliere nei 6 cucchiari di olio i **filetti di acciuga** dissalati, unite i **capperi tritati**, ideali quelli di Pantelleria, sciacquati per togliere i residui di sale; unite anche l'aglio schiacciato o tritato finemente.

Unite il **pangrattato** e fatelo dorare, salate, pepate e unite l'acqua delle ostriche; se il composto dovesse risultare troppo asciutto, unite un altro goccio di olio oppure di acqua tiepida fino ad ottenere un composto cremoso.

In ogni ostrica versate un paio di cucchiaini del preparato con il pangrattato, poi adagiatele in una teglia e mettetele in forno caldo sotto il grill acceso **per 5 minuti**, giusto il tempo necessario affinché il pan grattato venga gratinato a puntino; sfornate poi le ostriche e servitele immediatamente.

Consiglio

Se non siete particolarmente abili, durante l'**operazione di apertura delle ostriche**, munitevi di un **canovaccio** (o, se lo possedete, dell'apposito **guanto d'acciaio**) col quale impugnare la conchiglia del mollusco: questo vi impedirà di **ferirvi le mani**.