

Ostriche limone e pepe

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

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

L'ostrica, da sempre, nell'immaginario collettivo rappresenta uno dei cibi più raffinati ed afrodisiaci; le **ostriche pepe e limone**, sono preparate a crudo con pochi e semplici ingredienti, così da permettere di gustare tutto il sapore di mare contenuto in questo delicato e prezioso mollusco.



Ingredienti

>> Limoni

2 o 3 spicchi a a persona

>> Ostriche

12

>> Pepe

nero macinato al momento q.b.

Preparazione



L'**apertura delle ostriche** è un procedimento piuttosto noioso e a volte faticoso, non sempre di semplicissima attuazione; proprio per questo problema, al costo di qualche euro in più, di recente sono state messe in commercio delle ostriche dall'**apertura facilitata**, cosparse lungo i bordi interni delle conchiglie, di una speciale resina che ne permette appunto, la più facile apertura.

Premesso che più un'ostrica è viva e fresca, più è difficile da aprire, bisogna innanzitutto disporre di un **apposito coltello per apertura di ostriche** in vendita in tutti i supermercati.



Se non siete particolarmente esperti, vi consigliamo di **proteggere la mano** che andrà a tenere l'ostrica con un canovaccio, per evitare accidentali ferite; impugnate l'ostrica e con il coltellino cercate di entrare fra le due valve a circa **2/3 della lunghezza**, recidendo il muscolo che tiene chiusa la conchiglia: dopo che l'avrete reciso sarà più facile seguire la circonferenza aprendo l'ostrica per intero.



Generalmente l'ostrica a crudo va gustata con il **liquido contenuto nella conchiglia**: se nell'apertura parte del materiale calcareo delle valve avesse sporcato il mollusco, buttate via il liquido e attendete qualche secondo: in breve tempo l'ostrica ne rilascerà ancora permettendovi di assaporarla appieno.

Una volta aperte, servite le ostriche disponendole su un vassoio e accompagnatele con **fettine di limone** da spremere e **pepe**

macinato al momento.

Consiglio

Se dopo averle aperte, le ostriche non verranno **consumate immediatamente** , vi consigliamo di adagiarle su un **letto di ghiaccio tritato** , in attesa di essere assaporate.

Curiosita'

L' **ostrica più pregiata** (e costosa), è quella che ha la **conchiglia tondeggianti e piatta** , e carni dal sapore più delicato. Sul mercato sono presenti anche ostriche **più economiche** , dalla conchiglia **ovale e concava** , meno pregiate e con carni dal sapore più forte: generalmente sono giapponesi e portoghesi.