

Ostriche al forno

Per i puristi delle ostriche, che si mangiano rigorosamente crude con due sole gocce di limone, questa ricetta risulterà una forzatura.

Io invece, che trovo il sapore dell'ostrica cruda troppo forte, la trovo molto piacevole.

Ingredienti (per 3 persone):

- 24 ostriche
- 24 gamberetti
- besciamella (circa 1/3 di litro sarà più che sufficiente)
- burro
- pangrattato
- prezzemolo
- sale

Aprite le ostriche. Staccate il frutto dalla conchiglia.

Preparate la besciamella secondo la ricetta classica.

Tritate il prezzemolo finemente ed unitelo al pangrattato con poco sale. Mescolare bene.

Riporre un frutto in ciascuna conchiglia, ricoprire con la besciamella tanto da riempire completamente la valva.

Appoggiate su ogni ostrica 1 gamberetto. Cospargete la superficie di prezzemolo e pangrattato.

Appoggiate sopra una piccola noce di burro, e disporre in una teglia.

Mettere in forno a 200° per 15 minuti, e servire immediatamente.