

SECONDI PIATTI

## Ostriche al vapore

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 30 ostriche
- 3 bianchi d'uovo
- 3 cipolline verdi
- 2 cucchiaini di sherry secco molto fine
- 1 cucchiaino di sale
- 4 cucchiaini di brodo di pollo concentrato.

### PREPARAZIONE

- 1 Si battono i bianchi d'uovo con sherry, sale, brodo, poi si aggiungono le ostriche sgusciate e le cipolline tagliate molto fini. Mettere il tutto dentro una zuppiera e far cuocere a vapore, ben coperto, sull'acqua già bollente, per sette o otto minuti; servire subito.