

SECONDI PIATTI

Ostriche alla Rockefeller

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

- 24 ostriche fresche nella loro conchiglia
- sale grosso marino
- 1 cipollotto fresco finemente tritato
- 2 piccolo gambo di sedano finemente tritato
- ½ cucchiaino di cerfoglio secco
- ½ cucchiaino di dragoncello secco
- ¼ di tazza di pangrattato
- 2 cucchiaino di Tabasco
- 100 g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaino di liquore di anice
- 1 cucchiaio di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire bene le ostriche. Togliere e eliminare la parte alta. Riempire il fondo di una teglia da forno con il sale grosso e disporvi sopra le ostriche posandole sul sale dalla parte delle

conchiglie (questo le terrà calde finché non saranno servite).

Preriscaldare il grill.

Mettere in un frullatore la parte verde del cipollotto, il gambo di sedano, il cerfoglio, il dragoncello, il pangrattato, il Tabasco, il burro, il liquore all'anice e il vino bianco. Frullare finché il composto non sarà uniforme, toglierlo aiutandosi con il manico di un cucchiaio e mettere una cucchiata del composto su ogni ostrica.

Grigliare finché non saranno colorite, per circa 5-8 minuti. Servire subito.