

SECONDI PIATTI

Ostriche Mombasa

LUOGO: *Africa / Kenya*

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



PREPARAZIONE

1 In Kenya le ostriche vengono aperte e ciascuna va nel suo contenitore di latta che assomiglia a una nave in miniatura. 12 di questi piccoli piatti vengono messi su di un piatto più grande con una ciotola di salsa cocktail scura o rosso scuro e fette di limone. Mombasa, questa bella città sulla costa del Kenya produce la miglior qualità di questa specie di ostriche.

Aprire 32 piccole ostriche (di Bluepoints o Olimpia se possibile), lasciarle nella mezza conchiglia e metterle su di un foglio da forno.

Salsa d'aglio e vino:

Miscelare $\frac{1}{2}$ tazza di burro fuso, 4 spicchi d'aglio molto ben sminuzzato, 1 tazza di chablis, 4 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di pepe fresco in polvere e qualche goccia di Tabasco. Versare metà della salsa sopra descritta (1 cucchiaino per ostrica) sulle ostriche. Mettere in forno a 180°C per 6/8 minuti. Versare la salsa rimanente uniformemente nuovamente sulle ostriche. Servire immediatamente 4 per persona con bucce di limone su di un piatto da 22 cm di diametro.