OSTRICHE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- sedici ostriche,
- 50 g di aglio,
- 100 g di burro,
- un pugno di mollica di pane,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 50 g di Emmenthal grattugiato.

Lavate e raschiate accuratamente le ostriche sotto acqua corrente e apritele con l'apposito coltellino, eliminando la barbetta.
Togliete la pellicina agli spicchi d'aglio e tuffateli per qualche minuto in acqua bollente, quindi scolateli e pestateli nel mortaio finché saranno ridotti in poltiglia.
Montate il burro a crema, incorporatevi l'aglio e mescolatevi a lungo i 2 ingredienti per farli amalgamare bene tra di loro.
Unite quindi al composto la mollica di pane finemente tritata e il prezzemolo, anch'esso tritato.
Amalgamate ancora bene e aggiungete 2 cucchiai di Emmenthal grattugiato.
Con questo composto riempite le conchiglie contenenti l'ostrica, coprendo il mollusco.
Cospargete il rimanente formaggio grattugiato e passate inforno fino a che la superficie sarà gratinata.
Servite le ostriche caldissime.