OSTRICHE AL NATURALE

Ingredienti per 4 persone:

- sedici o venti ostriche,
- cubetti di ghiaccio,
- limone.

Lavate e raschiate accuratamente le ostriche sotto l'acqua corrente (se ne trovate qualcuna con la conchiglia già aperta, eliminatela perché può essere deteriorata).
Aprite con l'apposito coltellino le ostriche pochi minuti prima di servirle, liberandole anche della cosiddetta barbetta.
Adagiatele su un vassoio, sul quale avrete predisposto un letto di cubetti di ghiaccio, avendo cura che il liquido delle conchiglie non esca dal guscio.
Guarnitele con spicchietti di limone e servitele subito.