VERZE E OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 16 ostriche,
- 1 carota,
- 150 g di foglie di verza,
- 30 g di scalogno,
- 5 cl vino di bianco secco,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe.

Aprite le ostriche, raccogliete il loro liquido in una ciotola e filtratelo.
Pulite le verdure.
Tagliate la carota a bastoncini, ponetela in una padella con un cucchiaio di olio e un cucchiaio di acqua, salate, pepate e cuocete per 5 minuti, mescolando.
Unite le foglie di verza tagliate a tocchi, un cucchiaio di acqua e uno di olio, salate, pepate e lasciate sul fuoco per altri 2 minuti.
Cuocete in un pentolino gli scalogni tagliati a spicchi con 2 cucchiai di acqua e l'olio rimasto, l'aceto e lo zucchero per 4 minuti.
Sgocciolateli e trasferiteli in una insalatiera insieme con la carota e la verza e mescolate.
Mettete nel pentolino il vino e il burro e scaldate per 3 minuti, poi aggiungete il liquido delle ostriche e mescolate per un minuto.
Unite le ostriche senza guscio, fatele insaporire poi versate il tutto sulle verdure e servite.