

OSTRICHE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- sedici ostriche,
- 100 g di pangrattato,
- 100 g di burro, sale, pepe,
- 100 g di Emmenthal.

Pulite accuratamente le ostriche, strofinandole con una spazzola sotto l'acqua corrente; quindi apritele con l'apposito coltellino ricurvo (conservate le sole valve concave), estraete i molluschi, lavateli e lasciateli sgocciolare per qualche minuto.

Fate dorare il pangrattato in una padella con 50 g di burro e distribuitene un po' sul fondo di ogni valva; disponetevi sopra un mollusco, salate, pepate e completate con un cucchiaino di Emmenthal grattugiato e un fiocchetto di burro. Preparate nello stesso modo tutte le ostriche, poi passatele in forno, a 200j, per circa 10 minuti. Servite subito, ben caldo.