INSALATA DI OSTRICHE E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche
- 8 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di scalogno tritato finemente
- 2 zucchine piccole
- 2 carote
- zucchero
- 100 g di spinaci
- erba cipollina tritata finemente

Per la salsa:

- 1/2 cucchiaino di senape di Digione
- 2 cucchiaini di aceto di vino di buona qualità
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Spazzolate accuratamente le ostriche sotto l'acqua corrente, apritele e togliete il frutto servendovi di un coltello. In una casseruola mescolate il vino allo scalogno e fatelo bollire fino a quando si riduce della metà, quindi unitevi le ostriche e fate bollire ancora per pochi istanti.

Togliete subito dal fuoco e immergete la casseruola in un recipiente colmo di ghiaccio in modo da far raffreddare velocemente la preparazione, fermando la cottura.

Togliete quindi le ostriche e fate bollire nuovamente il loro fondo di cottura fino a ridurlo a due cucchiaini.

Dopodichè aggiungetevi, mescolando, la senape, l'olio e l'aceto e regolate di sale e pepe.

Lavate le zucchine, svuotatele all'interno servendovi di un levatoroli, quindi scottatele brevemente in acqua salata e lasciatele raffreddare.

Cuocete le carote in una pentola con acqua, sale e un pizzico di zucchero, facendo attenzione che rimangano al 'dente'.

Quando le carote sono fredde, inseritene una in ogni zuccina e affettate sottilmente queste ultime.

Mettete gli spinaci crudi o appena scottati in 4 piatti individuali, guarnite con le ostriche e le rondelle di zucchine alla carota, condite con la salsina alla senape e cospargete con l'erba cipollina tritata.