

OSTRICHE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 24 ostriche
- 1 cipollina fresca
- 15 cl di panna
- 60 g di burro
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- sale
- pepe

Aprite le ostriche e mettetele in una teglia.

In una casseruola scaldate il burro, unite la cipollina tritata e fatela appassire a fuoco molto dolce fin quando sarà quasi sciolta.

Aggiungete il vino, salate, pepate e incorporate la fecola.

Unite la panna e fate addensare mescolando.

Lasciate intiepidire per 5 minuti in forno a 160°.

Servite caldo.