

Ostriche con tabasco, lime e cipollotto (Antipasto)



Preparazione

Aprire le ostriche con un coltellino apposta o un coltellino improvvisato, stando estremamente attenti a non piantarselo nella mano, nel braccio o nella pancia. Una volta aperte tutte le ostriche spruzzarle con un po' di succo di lime. Spruzzare ogni ostrica con tre gocce di tabasco.

Finire la preparazione guarnendo con due fettine sottili di cipollotto ogni ostrica.

Consigli

Un binomio che ha fatto storia è sicuramente quello delle ostriche con lo champagne: in realtà, questo piatto si può gustare anche abbinando ai molluschi del buon pinot rosso francese.

Curiosità

Nell'Antica Grecia e nell'Antica Roma, le ostriche erano già conosciute: nella prima, venivano usate per scopi politici, nella seconda, venne ideato un sistema per allevarle.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Ostriche 1000 grammi

Tabasco (tre gocce di tabasco per ostrica)

Lime (una spruzzata di succo di lime per ogni ostrica)

Cipollotti (2 fettine di cipollotto per ostrica)