

Ostra Paul Bocause

by Chef Narbal Corrêa

Tempo médio de preparo: 1h

Rendimento: 1 Porção

Ingredientes:

- 12 ostras
- 600 g de manteiga
- 300 g farinha panko
- 1 kg sal grosso
- 1 limão galego
- 1 limão taiti
- 1 limão siciliano
- 7 folhas de sálvia
- 7 folhas de manjeriço
- 3 g de tomilho
- 1 g de alecrim

Modo de preparo:

Abrir as ostras e descartar a parte superior (tampa).

Pulveirizar as ervas bem misturadas sobre as ostras.

Cobrir com as migalhas de pão ou a farinha panko.

Regar com a manteiga clarificada.

Levar em uma assadeira forrada com sal grosso, ao forno pré-aquecido a 200°C.

Quando a farinha de panko ou as migalhas de pão dourarem e estiverem crocantes, retire do forno e sirva com gominhos de limão.