

Ostras Harmonização

Tempo médio de preparo: 1h

Rendimento: 1 Porção

Ingredientes:

- 12 ostras
- 600 g de manteiga
- 5 g de sálvia
- 3 limão siciliano
- 50 g cebola
- 50 g salsaão
- Pimenta do reino

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque 50ml de água e as ostras para abrir no bafo, tampe a panela e desligue assim que as ostras estiverem abertas. Em outra panela coloque toda a manteiga e deixe derreter, a manteiga não pode ferver. Retire com uma escumadeira a espuma que se forma na superfície da manteiga, quando não tiver mais espuma está pronto. Importante cuidar para não ferver. Juntamente da manteiga, já desligada, acrescente as folhas de sálvia e a pimenta moída. Abrir cada ostra, soltar a ostra do fundo da concha e colocar a manteiga com sálvia por cima, em média uma colher de sopa por concha.

Ralar a casca do limão, cuidando para não pegar a parte branca, acrescentar sobre a ostra um pouco de casca ralada.