



## OSTRICHE CON SPUMANTE, CREMA DI PORRO E UOVO

**Categoria:** Antipasti **Tempo di preparazione:** 30 minuti (aggiungere altri 30 minuti per la cottura) **Difficoltà:** medio

### Ingredienti per 2 porzioni

- 100g di porro
- 100 ml di spumante brut
- 6 ostriche vive
- 2 uova biologiche
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 2 cucchiari di parmigiano, grattugiato
- Pepe bianco q.b.

### Per la Panure

- 10 g di pangrattato
- Olio d'oliva q.b.

*Un antipasto leggero e delizioso che vi farà sentire speciali!*

Difficoltà: **media**

Costo: **elevato**

Tempo di preparazione: **30 minuti (aggiungere altri 30 minuti per la cottura)**

Porzioni: **2**

### Preparazione

Cominciate dalla pulizia dei porri. Incidete ed eliminate la parte inferiore e poi il ciuffo tagliando dove c'è l'attaccatura tra la parte verde (non buttatela), che è più coriacea, e quella bianca dove invece inizia quella più tenera. Incidete verticalmente quest'ultima, eliminate la pellicina, e sciacquate. Sminuzzate finemente i porri e mettete in una ciotola.

In un pentolino fate andare 1 o 2 cucchiaini di olio evo, unite il porro tritato, lasciatelo cuocere una decina di minuti mescolando di tanto in tanto. Una volta appassito versate lo spumante e continuate la cottura per altri 5 minuti. A fine cottura versate nel boccale di un mixer ad immersione, frullate e poi unite le uova (2 rossi e 1 bianco), il parmigiano grattugiato, il pepe e azionate ancora il mixer ottenendo una crema liscia. Mettete da parte.



Passate alla panure: in un padellino scaldate un po' d'olio di oliva e aggiungete il pangrattato. Lasciate tostare per qualche minuto a fuoco vivo mescolando di tanto in tanto per non far bruciare. Quando croccante, togliete dal fuoco mettete da parte.

A questo punto occupatevi della pulizia delle ostriche. Aiutatevi con una retina a pulire la superficie delle ostriche sciacquando sotto un filo d'acqua. Poi con un coltello apposito a lama sottile entrate all'interno delle bivalve facendo attenzione a non stracciare il mollusco e a non farvi male. Disponete su un vassoio e occupatevi della composizione. Riempite la parte concava dell'ostrica precedentemente privata dell'acqua con un cucchiaino di crema di porri e versate un po' di panure. Aromatizzate con un pizzico di pepe bianco macinato al momento e qualche goccia di crema di porri. Enjoy!