

“Ostrica”

ricetta dello Chef
Alfredo Russo

Il piatto è dedicato
all'opera
Il segno del chimico
Dialogo con Primo Levi

per “Assaggi di Teatro”

e si gusta al ristorante
Dolce Stil Novo
alla Reggia

Venaria Reale (TO)
su prenotazione
tel. 011. 4992343



Procedimento

Spazzolare e aprire le ostriche conservando i gusci per la presentazione. Confezionarle con la loro acqua in un sacchetto sottovuoto e cuocere a vapore alla temperatura di 70° per 20 minuti. Una volta raffreddate, condire le ostriche con sale (se necessario), olio e pepe. Frullare finemente e mantecare in una sorbettiera come un classico sorbetto.

Ingredienti per 4 persone

6 ostriche freschissime; sale; olio extravergine d'oliva; pepe; succo di limone; fette di pane tostato



Presentazione del piatto

Servire come mostrato nella fotografia, aggiungendo qualche goccia di succo di limone e fette di pane casareccio tostato e condito con olio extravergine d'oliva.

Ingredienti

Limone; olio extravergine d'oliva; pane casareccio

Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] **ERBALUCE DI CALUSO DOC 2007**

Vi sono produttori capaci di rendere l'Erbaluce un vino di corpo, dall'impronta quasi francese, con profumi più intensi ed evoluti che permettono di capire le potenzialità di questo vitigno. Un felice connubio con questa “ostrica” ghiacciata.

Acqua... con bollicine [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

A una preparazione così eterea e intensa si sposa un'acqua leggera ma equilibrata, capace di suscitare vibranti sensazioni di freschezza in bocca.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net