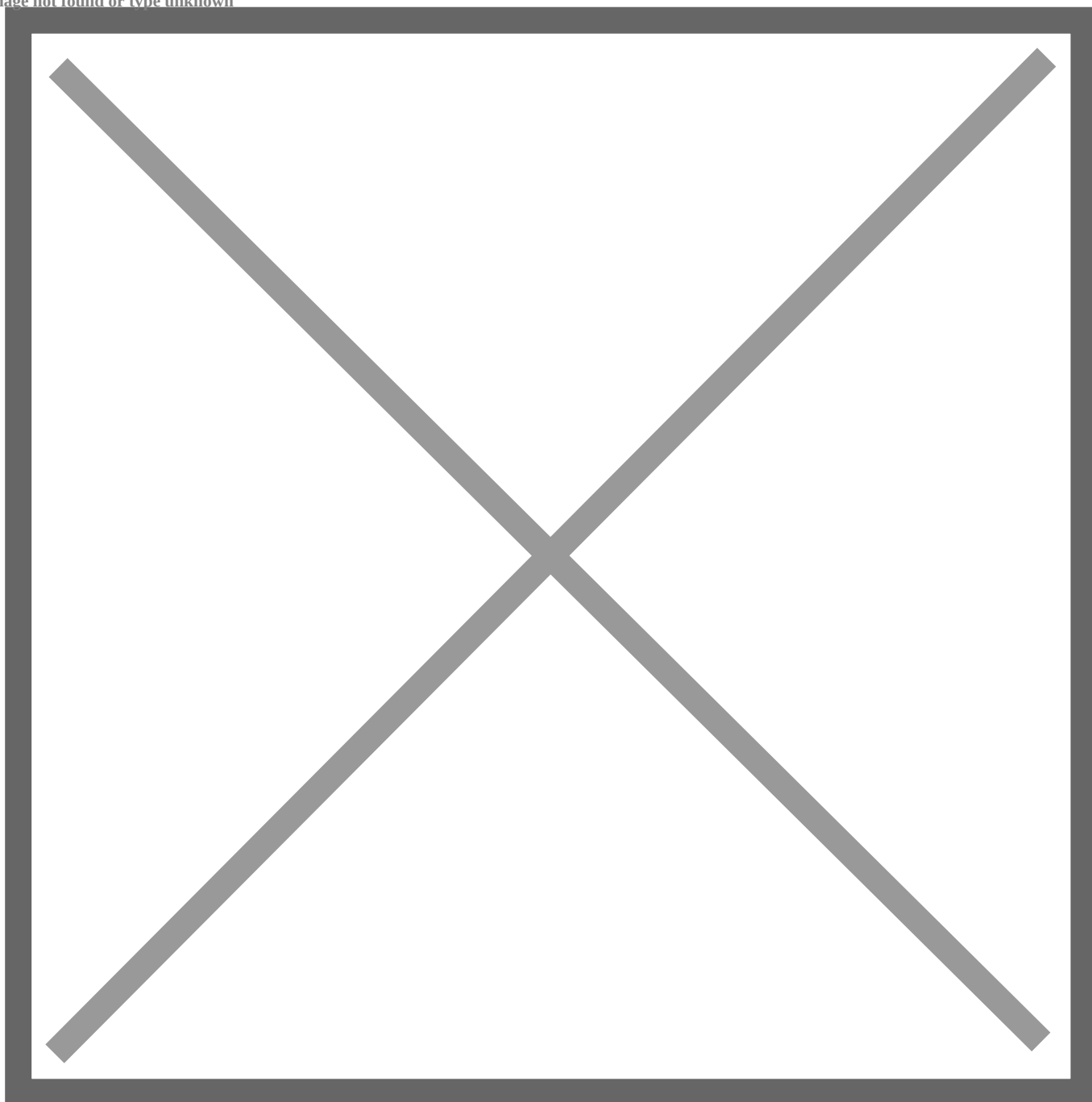


# Zuppa di ostriche

Image not found or type unknown



## Ingredienti per 4 persone

- 12 ostriche freschissime
- 220 ml di latte scremato
- 110 ml di panna di latte

- 60 g di farina di patate
- 25 g di burro cerfoglio fresco
- erba cipollina
- sale
- pepe

## Esecuzione

Dopo aver lavato accuratamente le ostriche, aprirle con l'apposito coltellino facendo attenzione a tenere l'acqua interna, che verrà filtrate e conservata. In un pentolino scaldare il latte con l'acqua filtrata e, quando cominceranno a formarsi le primissime bolle, unire le ostriche e lasciar bollire pochi minuti. A questo punto unire il burro, la panna scaldata e addensare con la farina di patate. Infine, aggiustare di sale e pepe e servire con cerfoglio fresco ed erba cipollina.