



Canapè alle ostriche

[Del 07/07/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 fette di pancarré, 8 ostriche, 100 g di burro, sale, pepe, 2 cucchiari di senape, 1 cucchiaino di tomato ketchup, 2 limoni, alcuni ciuffi di prezzemolo

Tagliate le fette di pancarré a dischi, quindi tostatele e lasciatele raffreddare. Lavate accuratamente le ostriche ed apritele con l'apposito utensile. Estraiete i molluschi e poneteli in una ciotola. Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una terrina e lavoratelo con una spatola di legno per montarlo a crema; unitevi una presa di sale, un pizzico di pepe e la senape e amalgamate il tutto accuratamente. Spalmate le fette di pancarré con parte di questo composto e sistematevi al centro un'ostrica. Aggiungete il ketchup al restante burro e rimestate finché il tutto non sarà ben omogeneo. Mettete il composto in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e decorate le ostriche con un cordoncino di crema. Disponete le tartine sul piatto di servizio, che decorerete con fettine di limone e prezzemolo, e servite subito.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]