



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ostriche gratinate



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 12 ostriche
- 50 g di capperi
- 100 g di pangrattato
- 100 g di olive nere
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Ostriche gratinate

Passo 1.

Aprite le ostriche.

Passo 2.

Per aprire le ostriche più agevolmente, mettetele un paio di minuti in acqua bollente.

Passo 3.

Preparate poi il ripieno mescolando pangrattato, capperi e olive tritati, olio extravergine d'oliva, sale e pepe a piacere.

Passo 4.

Farcite le ostriche e mettetele in forno a 180 C per 5 minuti.

Passo 5.

Servitele calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)