

Ostras à Portuguesa



Ingredientes: 24 unidade de ostras
1 colher de chá de salsa picada
6 unidade de ovos
0 totaste de sumo de limão
3 colher de sopa de azeite
0 totaste de farinha
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Depois de bem lavadas coloque as ostras num tacho e leve-o ao lume, sem água, para abrirem. Retire as ostras das conchas e tempere-as com 2 colheres de azeite, sumo de limão, salsa picada e deixe tomar gosto. Pouco antes da hora de servir, bata as claras em neve, junte as gemas e farinha suficiente, como para fazer um bolo cru. Adicione então o resto do azeite e sal a gosto. Encha uma colher com esta massa, misture-lhe 3 ostras e frite em azeite bem quente. Sirva as ostras polvilhadas com salsa frita.

Sugestões Adicionais: