



Ostras a Rockefeller

INGREDIENTES

3 dúzias de Ostras de Cananéia
1 cebola média, finamente picada
1/2 xícara de manteiga sem sal
1 maço de espinafre fresco
1 xícara de Parmesão ralado
1 colher de sopa de suco de limão
Sal Grosso para moer na hora e
para apoiar as cascas das ostras
Pimenta do reino moída na hora

PREPARO

Abra as ostras e descole da casca.
Reserve-as no seu próprio caldo.
Guarde a casca inferior.

Refogue a cebola na manteiga até ficar macia. Rasgue o espinafre e cozinhe até murchar. Retire do fogo e misture o queijo Parmesão e o suco de limão.

Faça berços no sal grosso e posicione as cascas. Coloque as ostras de volta nas cascas.

Cubra as ostras com o creme de espinafre e moa pimenta e sal a gosto.

Asse, descoberto, em forno alto até as ostras ficarem macias.