

# Ostriche crude al limone



## Descrizione

Se le ostriche sono freschissime il miglior modo per assaporarle è "a crudo". La ricetta è semplicissima quanto raffinata. Perfetta per le grandi occasioni come un primo appuntamento o San Valentino.

## Informazioni

**PREPARAZIONE:** 10 min

**DIFFICOLTÀ:** 1

**COTTURA:** -

**DOSI PER:** 2 persone

## Ingredienti

6 **ostriche** fresche

1 **limone**

**Ghiaccio** q.b.

## Preparazione

1. Verifica che i molluschi siano ben chiusi, poi utilizza un coltello da ostriche o uno da Parmigiano per aprirle con delicatezza.
2. Una volta aperte, verifica il loro odore sia fresco, di "mare".
3. Sistemale in un vassoio su cui avrai prima messo un letto di ghiaccio tritato: lasciale lì per circa 10 minuti.
4. La loro temperatura deve raggiungere circa 4-8°C
5. Sul ghiaccio disponi 1 limone tagliato a fette: prima di mangiarle devi spruzzare il succo di limone e mangiarle in un sol boccone.

