

Ostra Gratinada com Queijo Gruyère

Ingredientes

2 dúzias de Ostras Frescas

70g de Manteiga sem Sal

70g de Farinha de Trigo

1 Cenoura Picada

1 litro de Leite

1 Cebola Picada

Q.B. de Sal

400g Queijo Gruyère

Q.B. de Azeite

Q.B. de Pimenta Branca (moída na hora)

Modo de preparo:

1 – Primeiramente abra as ostras e separe-as com o seu caldo, descartando as que não estiverem em boas condições. Reserve as conchas de baixo, desprezando as de cima.

2 – Fria a cenoura por um minuto ou dois, e em seguida acrescente a cebola picada. Tempere com sal e pimenta moída na hora. Reserve.

3 – Prepare o roux derretendo a manteiga e acrescente o trigo, mexendo rapidamente em fogo baixo sem queimar a manteiga. Estando pronto, acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre. Posteriormente acrescente também o queijo ralado, para que forme fios de queijo.

4- Coloque os legumes picados misturados dentro das conchas de ostra, formando uma cama de legumes. Posicione cada ostra dentro de uma concha novamente, e com uma colher espalhe o líquido reservado sobre cada uma delas.

5 - Após devolver o líquido dela para cada uma, despeje gentilmente o molho sobre cada ostra e leve ao forno 180°C por 5 a 10 minutos. Retire do forno, acrescente mais queijo ralado e gratine com um maçarico. Sirva imediatamente

