



OSTRICHE CON PISELLI FRESCHI PICCANTI

Ingredienti

10 pz. di ostriche fresche
200 gr. di piselli freschi puliti
300 ml. di spumante metodo classico
100 gr. di zucchero
2 pz di peperoncino piccante
Menta fresca
4-6 gr di agar agar
Olio evo

Procedimento

Aprire le ostriche e fare attenzione a non rovinare la valva.
Pulire i piselli.

Sobbollire lo spumante in un pentolino con zucchero, peperoncino e menta fresca, ridurre a fiamma media e unire in ultimo l'agar-agar.
Far raffreddare e tagliare la gelatina a cubetti.

Servire le ostriche su mucchietti di sale grosso, inserire i piselli freschi e la

gelatina piccante, completare con un filo di olio extra vergine.