

Aprire le ostriche

L'ostrica

è un pregiato mollusco bivalve, contenuto in una conchiglia che può avere forma allungata o tonda (più pregiata) che viene generalmente gustato crudo condito con succo di limone;



per assaporare l'ostrica bisogna prima aprire il guscio coriaceo nel quale è contenuta, mediante un apposito coltellino.

Vediamo come fare.

Per prima cosa dovete munirvi di un coltellino appositamente creato per aprire le ostriche, dalla lama corta e tozza, munito di impugnatura robusta che si incontra con la lama terminando con una superficie larga e piatta idonea a proteggervi dal guscio dell'ostrica, coriaceo e frastagliato.



Impugnate l'ostrica con la mano sinistra, con la parte piatta verso l'alto, meglio se avvolta in un canovaccio per non ferirvi; la cerniera dell'ostrica dovrà essere all'opposto del vostro polso. Infilate la lama del coltellino tra le due valve a circa 2/3 dell'altezza dell'ostrica vicino alla cerniera. Fate scorrere il coltellino lungo tutto il lato interno dell'ostrica, recidendo così il muscolo che tiene serrate le due valve.



Girate tutto intorno al perimetro interno dell'ostrica e quindi ruotate la lama del coltellino per allontanare le due valve. Aprite delicatamente l'ostrica facendo attenzione a non rovesciare il liquido in essa contenuto: a questo proposito sarebbe utile porre una ciotola al di sotto dell'ostrica in modo da raccogliere l'eventuale liquido fuoriuscito, che andrà gustato assieme al mollusco.



Aprite delicatamente l'ostrica facendo attenzione a non rovesciare il liquido in essa contenuto: a questo proposito sarebbe utile porre una ciotola al di sotto dell'ostrica in modo da raccogliere l'eventuale liquido fuoriuscito, che andrà gustato assieme al mollusco. Impugnando l'ostrica aperta, con un coltellino eliminate gli eventuali frammenti di conchiglia che si saranno poggiati attorno all'ostrica. Passate quindi il coltello sotto al mollusco e recidete il muscolo che lo tiene ancorato alla conchiglia. Quando avrete reciso il muscolo, le ostriche saranno pronte per essere gustate direttamente dal loro guscio con una spazzatina di limone. Se dovete presentarle in tavola, invece, servitele su di un letto di ghiaccio tritato accompagnandole con del limone tagliato a spicchi.