



Stridii cu sos de vin

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

24	stridii medii	60 ml	vin alb
110 g	unt	3-4	fire de ceapă verde, tocată
1 linguriță	tarhon uscat, mărunțit	1	mână de pătrunjel proaspăt, tocat
	sare, după gust		pipernegru, proaspăt rășnit, după gust

Instructions

Pentru a scoate stridiile din cochilie vei avea nevoie de un prosop de bucătărie și de un cuțit pentru stridii sau unul cu lamă scurtă, groasă și mâner solid. Prosopul îți va proteja mâna și te va ajuta să manevrezi stridia fără să alunece.

Pasul 1. Verifică fiecare stridie în parte și controlează-le dacă au cochiliile închise. Înlătură-le pe cele care sunt deschise și nu au lichid în interior – acelea sunt stridii moarte și sunt toxice.

Pasul 2. Cu ajutorul unei perii aspre, spală insistent stridiile sub jet de apă rece. Vei înlătura, astfel, nisipul și resturile aflate pe cochilii.

Pasul 3. Împătorește prosopul de bucătărie în patru și așază stridia pe el cu partea rotunjită a cochiliei în jos. Apucă stridia cu prosopul și introdu vârful cuțitului la îmbinarea celor două părți ale cochiliei. Răsuțește ferm lama cuțitului și deschide stridia, tăind și mușchiul care ține cele două cochilii. Ai grijă să nu verși apa din interior. Procedează la fel și cu celelalte.

Pasul 4. Scurge sucul fiecărei stridii într-un bol mic și scoate carnea din cochilie pe o farfurie. Păstrează pentru servire partea cochiliei care este plată.

Pasul 5. Încinge untul într-o tigaie pe foc mic spre mediu și sotează ceapa verde tocată timp de 2-3 minute sau până când se înmoaie.

Pasul 6. Adaugă tarhonul și vinul, sare și pipernegru după gust. Amestecă până când alcoolul s-a evaporat.

Pasul 7. Pune în tigaie stridiile și lichidul pe care l-ai scurs din ele și sotează-le până când încep să se încrețească pe margini – în jur de 2 minute pe fiecare parte.

Pasul 8. Amestecă stridiile, astfel încât fiecare dintre ele să fie acoperită cu sosul de vin și unt. Gustă sosul și, dacă este cazul, mai adaugă sare sau pipernegru.

Pasul 9. Ajutându-te de o lingură, pune în fiecare cochilie pe care ai păstrat-o câte o stridie și puțin sos și servește-le alături de un pahar din vinul pe care l-ai folosit la gătirea sosului.

Vrei să încerci noi rețete și ai nevoie de ingrediente de calitate? Instalează-ți [aplicatia Selgros](#), prin care ești informat în permanență despre ultimele promoții, ai acces la cataloage și oferte personalizate și te bucuri de prețuri speciale la bunătăți.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Stridii cu sos de vin

Stand 15.12.2023