

l'ostrica



dieci modi di prepararla



Yves Scorsonelli

Guido Tommasi Editore

Disegni di Jane Grenet

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2002

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

Premessa

L'ostrica, un mollusco marino bivalve, è così lontana dalla mia Provenza natale, ma tanto cara al mio cuore...

Il suo sapore iodato però mi permette di fare audaci abbinamenti terra-mare che soddisfano moltissimo la mia creatività in cucina.

Nel Medioevo, si distinguevano le “ostriche in valva”, vendute nella loro conchiglia, e le “ostriche ostricate”, meno apprezzate; per facilitarne il trasporto, queste ultime erano spedite a Parigi senza conchiglia.

Il medico di Luigi XIV consigliava di mangiare sempre le ostriche cotte, grigliate nella loro conchiglia, o fritte.

I Greci furono i primi ad apprezzarle e ne fecero un grande consumo, il che spiega la loro superiorità nell'allevarle e la maestria in quella attività non ancora nota come “ostricoltura”.

Questo mollusco deve essere trattato con molta attenzione per un periodo di due - cinque anni. Se la larva, protetta tanto dall'inquinamento che dai suoi predatori naturali (la stella marina, il polpo, gli uccelli...) riesce a eludere le leggi della selezione, l'ostrica diventa adulta, raggiunge la piena maturità e arriva sulle nostre tavole nei mesi con la “r” nel nome. Il resto dell'anno è riservato alla riproduzione.

La bouzigue, la belon, la gravette di Arcachon, la fine de claire, la papillon... Che sia piatta o concava, il grande privilegio dell'ostrica è di non abbandonare mai chi la apprezza.

Naturalmente può essere mangiata cruda con un filo di limone o di aceto e un po' di pane tostato

e imburrato, ma cosa c'è di più straordinario di un'ostrica cotta?!

Quando leggerete queste ricette, il semplice accenno a un'ostrica immersa in una crema di caviale sveglierà istantaneamente le vostre papille.

Da tanto tempo ormai, gli chef preparano con cura piatti a base di ostriche. Ho provato alcune meravigliose ricette di un grande chef del XVII secolo, tratte dalla sua opera, Cuisinier royal et bourgeois, pubblicato nel 1691. "L'anatra alle ostriche, salsa alle ostriche e tartufi"... Posso confermarvi, per averla mangiata, che è assolutamente divina.

Il grande François Massialiot ha tutta la mia gratitudine per averci lasciato in eredità i suoi segreti.

Non esitate quindi e provate le ricette semplici e gustose che vi propongo: con questo sorprendente mollusco marino stupirete tutti i vostri amici!

*Yves Scorsonelli
Chef del ristorante
"la crèche provençale"
Hyères Les Palmiers*

Ai miei amici Guy de Bormes, Bruno de Lorgues, Philippe e Marie-Hélène, e infine un grazie enorme a Sabine per il suo prezioso aiuto nella realizzazione di questo libro piacevole e goloso.

10 modi



*Queste ricette sono particolarmente
adatte alle ostriche di forma allungata,
Le dosi sono per cinque o sei persone*

Profiterole di ostriche alla crema di caviale

Ostriche in gelatina di pollo

Medaglioni di coda di rospo alle ostriche

Sorprese di ostriche

Foie gras in padella con ostriche

Al camino

Torta fredda alle erbe fresche e ostriche

Tournedos alle ostriche

Vellutata di ostriche

Gratinée di ostriche allo zabaione di porri

PROFITEROLE DI OSTRICHE ALLA CREMA DI CAVIALE

1

- 3 piccoli bignè a persona
- 3 ostriche a persona
- vermouth secco
- scalogni quanto basta
- crème fleurette
- caviale (può essere sostituito con uova
di lompo)
- 500 g di spinaci freschi
- burro

Aprite le ostriche. Non buttate la prima acqua, filtratela con un setaccio a maglie sottili e versatela in una casseruola. Portatela a ebollizione. Ai primi bollori, unite una parte degli scalogni precedentemente tritati e un cucchiaino di vermouth, lasciate evaporare a fuoco basso, versate la crème fleurette e portate di nuovo a ebollizione. Aggiungete una grossa noce di burro e, dopo aver sbattuto il tutto, tenete in caldo senza far bollire.

Mondate e lavate a più riprese le foglie di spinaci, buttatele in acqua bollente salata per 10 minuti poi in acqua ghiacciata (per stabilizzare la clorofilla). Scolatele su carta assorbente e fatele rosolare dolcemente in una padella con un po' di burro e scalogni. Tenete in caldo. Nel frattempo, aprite a metà i bignè e riempite il fondo di spinaci. Prima di servire, stemperate la salsa con un cucchiaino di caviale. Cuocete le ostriche in questa salsa per alcuni secondi, mettetele nei bignè e coprite con la crema calda di caviale.



Guido Tommasi Editore