Ostras ao Bafo

Olá, ostra aqui em Florianópolis, sempre é uma ótima opção para entrada! Podemos comprá-las sempre frescas e estão sempre deliciosas!

Hoje vamos passar a receita de dois molhos para serem servidos com ostras ao bafo.

clique para ampliar

Para fazer as Ostras ao bafo, você vai precisa de mais ou menos 8-10 ostras por pessoa.

Em uma panela grande, coloque dois centímetros de água, acrescente as ostras e leve ao fogo, ate que abram. Deixe esfriar e retire das cascas e reserve.

clique para ampliar

Molho de gengibre, mel e limão:
- 1/2 xic de molho shoyu
- 2 colheres (sopa de mel)
- suco de 1/2 limão
- 1 colher (chá) de gengibre ralado

Modo de fazer: Coloque em uma panela todos os ingredientes em fogo baixo por cerca de 10 min, misturando de vez em quando. Experimente e coloque na geladeira até servir.

Molho Vinagrete:

Ingredientes:
- 2 tomates
- 1 pimentão vermelho
- 2 cebolas
- 1 maço de salsinhas
- 1 maço de cebolinhas.

Modo de fazer: Cortar os temperos em pedaços pequenos, coloque em um recipiente acrescentando sal, pimenta, aceto balsâmico, pimenta e azeite de oliva o suficiente.

clique para ampliar

Agora só servir com cama de sal grosso e limão…

clique para ampliar