OSTRA GRATINADA NO VINHO

INGREDIENTES

12 ostras

100 ml de vinho braco

1 xícara de cebola ralada

1/2 xícara de coentro

100 g de queijo mussarela ralado

200 ml de requeijao cremos

2 colher de manteiga

1 xicara da água da ostra

MODO DE PREPARO

Lave bem as ostras e reserve.

Em uma panela, coloque metade da cebola, metade do coentro, sal e uma colher de manteiga.

Refogue bem e acrescente as ostras com casca.

Cubra com água e deixe ferver até todas as ostras abrirem.

Desligue o fogo, escorra e reserve uma xícara dessa água.

Em uma panela, leve o restante da manteiga, cebola e refogue.

Acrescente o vinho branco e a água reservada da panela, deixe reduzir, em seguida acrescente o requeijão e desligue.

Abra as ostras e cubra com esse creme.

Em seguida, leve ao forno com queijo mussarela por cima para gratinar.

Sirva quente e pode ser acompanhado com arroz cozido na água da ostra que fica ótimo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21554-ostra-gratinada-no-vinho.html