OSTRA DAS ANTIGAS

INGREDIENTES

1 duzia de ostras

1 tomate

1 cebola

Salsinha

Orégano

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque as ostras em uma panela grande com água, esperar a casca abrir.

Enquanto aguarda, misturar em um recipiente o tomate, a cebola e a salsinha (tudo bem picado em pedaços pequenos).

Após a casca aberta, tirar uma das cascas (a mais rasa) para temperar a ostra (deixando ela dentro da casca mais funda).

Em uma assadeira, colocar no fundo sal grosso e posicionar as ostras.

Após posicionadas, acrescentar o tempero já misturado, um toque de azeite de oliva, orégano e por último o queijo parmesão ralado.

Lembrando que a quantidade do tempero fica a gosto.

Levar ao forno a uma temperatura de 180ºC a 200ºC, esperar dourar.

Pronto, só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44310-ostra-das-antigas.html