

# OSTRAS EM ÓLEO DE ERVAS

## INGREDIENTES

1 kg de ostras (sem as conchas)  
2 dentes de alho em fatias grossas  
2 colheres de sopa de azeite de oliva  
Sal  
Pimenta do Reino a gosto  
Dill (Endro)  
Tomilho  
Azeite de oliva para regar

## MODO DE PREPARO

Lave bem as ostras numa tigela com sal.  
Escorra bem e jogue mais sal sobre as ostras para que soltem o excesso de líquido.  
Deixe por 15 minutos.  
Escorra novamente e enxugue com uma toalha de papel.  
Numa frigideira antiaderente, coloque um pouco de azeite e fatias de alho.  
Leve ao fogo baixo até que o alho pegue cor.  
Retire o alho e reserve.  
No azeite que restou na frigideira, coloque as ostras e deixe tostar bem de ambos os lados.  
Acrescente a pimenta do reino, junte o tomilho e o dill.  
Não coloque mais sal pois as ostras já estão salgadas.  
As ostras soltarão bastante líquido, vá mexendo delicadamente com uma colher de pau enquanto raspa o fundo e as bordas da frigideira pois o líquido vai ficar cada vez mais grosso até virar uma pasta.  
Quando essa pasta ficar quase seca tire do fogo e coloque as ostras num vidro com tampa.  
Coloque o alho reservado por cima e regue com azeite até cobrir.  
Sirva sobre torradas ou com fatias de pão.  
As ostras se conservam por uma semana em geladeira.  
O azeite pode ser servido como acompanhamento para pães e o que sobrar pode ser aproveitado para fazer um macarrão alho e óleo ou temperar saladas.  
Congele a pasta que sobrou na frigideira e use para dar mais sabor a sopas ou risotos.