

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44607-ostras-em-oleo-de-ervas.html>