

# Style

## passioni/ i sensi e la tavola

a cura di Allan Bay

Agosto 2008

LA RICETTA DI ALLAN

### Uova, ostriche e spinaci

INGREDIENTI:

**12 ostriche, 100 g di spinacini,  
burro, 4 uova, panna, fecola di patate,  
sale e pepe**

Aprire le ostriche e spezzettatele. Mondate gli spinacini, sbollentateli per un minuto, scolateli, strizzateli, rosolateli con poco burro per due minuti e tritateli. In una ciotola, sbattete le uova con due cucchiari di panna e due cucchiari di fecola di patate stemperata in poco liquido delle ostriche. Unite le ostriche e gli spinacini e regolate di sale e di pepe. Versate il composto in una padella con una noce di burro spumeggiante e cuocetela a frittata come indicato nel testo accanto («tipo A»). Giratela con l'aiuto di un piatto bagnato, versate ancora poco burro nella padella, rimetteteci la frittata e terminate la cottura.



**Il vino:**

l'abbinamento giusto  
è con **l'Anteo Nature**  
**Ecrù millesimato**  
**metodo classico.**

14 euro.