Ricette Antipasti e Stuzzichini

Ostriche al gratin alla Rockefeller: la ricetta americana

By **Francesca Be** 24/02/2017 0

ARGOMENTI: Cucina Americana

Le **ostriche alla Rockefeller**, prelibato antipasto terra-mare della cucina americana che deve il nome alla sua ricchezza, *"seconda solo a quella del magnate americano"* nel senso culinario, sono una elegante preparazione originaria di New Orleans e ormai diffusa in tutti gli Stati Uniti, dove è al momento un piatto *cool* e spessissimo presente nel menù dei ristoranti più rinomati e alla moda.

La sua origine è controversa: alcuni affermano che le ostriche alla Rockefeller siano state create dallo chef del Lafitte's Landing, ristorante di New Orleans, ma le fonti più credibili attribuiscono l'invenzione del piatto a **Jules Alciatore** nel 1899 che aveva ereditato dal padre il locale Antoine , allora noto per la preparazione delle lumache.

Si racconta che Jules ne fosse un giorno sprovvisto e che, per rimediare, usò le ostriche al loro posto ed estrosamente creò il piatto terra-mare, che riscosse un grandissimo successo presso i clienti.

Il ristorante acquistò fama anche al di fuori dei confini della Louisiana, tanto che la famosa **Alice Babette Toklas**, scrittrice e grande esperta di cucina, che assieme alla sua amica Gertrude Stein riceveva spesso a pranzo personaggi come Picasso, Matisse ed Hemingway, volle recarvisi per assaggiare il piatto.

La ricetta di Jules Alciatore era ed è tuttora segreta e la Toklas ne pubblicò una sua originale versione ne " *I biscotti di Baudelaire*" (ti consiglio di leggerlo, se ti piace consultare le ricette preferite dai personaggi famosi e rivivere l'atmosfera di tempi speciali).

SE VUOI RICEVERE GRATUITAMENTE I NUOVI POST IN ANTEPRIMA CLICCA SU

WHATSAPP TELEGRAM

Dato che Alciatore ha proibito ai suoi eredi di divulgare gli ingredienti e le modalità di preparazione del piatto (pare non usasse il sedano, adoperasse un misto di verdure locali al posto degli spinaci e aggiungesse un particolare liquore all'anice casalingo), moltissime sono le **varianti** inventate e proposte dai cuochi americani con la cottura delle ostriche al forno, alla griglia o al gratin.

Alcune sono anche "improbabili" e mi lasciano un po' perplessa, ma devo dire che altre sono eccezionali.

Durante il mio soggiorno in America ho avuto la possibilità di scegliere ristoranti che le presentavano nel menù e ne assaggiate parecchie, ma ho scelto di proporti la ricetta americana delle ostriche gratinate

ULTIMI ARTICOLI

Mostaccioli napoletani morbidi e facili

Come conservare la pasta fresca correttamente da 2 giorni a 4 mesi

10 regali di Natale a risparmio energetico contro il caro-bollette

Carciofi ripieni in umido alla messinese

I 7 profumi classici da regalare a un uomo a Natale senza sbagliare

Carica altri

Condividere

alla Rockefeller della mia amica Giorgia, che vive a New York e che ha rivisitato il piatto dandogli, però, un piccolo tocco d' "**italianità**". 🙂

Nell'acquistare le ostriche, assicurati che siano freschissime e scegli **molluschi grossi**, possibilmente della varietà *belon* o le *marennes* della Bretagna.

Io, personalmente, preferisco usare il Tabasco Mild Green al pepe verde, ma, come al solito, è una questione di gusto individuale.

Ingredienti per 4 persone:

24 ostriche;

1 chilo di sale grosso;

150 grammi di spinaci freschi;

2 coste di sedano bianco;

3 cipollotti;

7 ciuffi di prezzemolo;

175 grammi di burro;

1 fetta di pane;

1 cucchiaino di salsa Worcestershire;

1 cucchiaio di salsa Tabasco;

sale e pepe q.b.

Preparazione delle ostriche alla Rockefeller al gratin

Pulisci le ostriche, grattando il guscio esterno con una spazzolina a setole rigide per eliminare eventuali detriti e sedimentazioni e sciacquale sotto il getto di acqua fredda (la cosa migliore sarebbe lavarle in acqua marina per uso alimentare).

Indossa dei guanti di acciaio antitaglio

, impugna un'ostrica e, tenendola ben salda in un canovaccio pulito, aprila con l'**apposito coltello**,(se devi acquistare l'apriostrica, scegline uno con la lama corta e larga

Scopri Pentole Agnelli
Pentole Angelli

) infilando la punta della lama nella congiunzione delle valve e facendo ruotare l'utensile per fare in modo che queste si dischiudano.
Se non hai pratica nell'aprire le ostriche, ti consiglio di guardare il **video** in fondo al post e di indossare guanti di acciaio antitaglio per proteggere le mani da eventuali tagli ed abrasioni.

Stacca il mollusco con delicatezza dal guscio, conservalo nella valva concava (elimina quella piatta) della conchiglia e butta via il liquido di vegetazione.

Fai così con tutte le ostriche, poi posale su un **piatto piano** e riponile in frigorifero, facendo attenzione che rimangano dritte.

Lava i gambi di sedano, asciugali, eliminane i filamenti col pelapatate e tagliali in 3-4 pezzi.

Lava 150 grammi di spinaci freschi, scolali e taglia via i gambi fibrosi.

Monda e lava i cipollotti, asciugali e riduci anche loro in 3-4 pezzi, lasciando circa 2,5 centimetri di **parte verde**.

Lava il prezzemolo, asciugalo e stacca da 7 gambi le foglioline.

Trasferiscile nel bicchiere del robot da cucina assieme ai cipollotti, al sedano e agli spinaci; quindi trita finemente il tutto e tienilo da parte in una ciotola capiente.

Metti una fetta di pane a cassetta raffermo, **privata della crosta**, nel mixer, riducila in briciole e mescolala col trito di verdure.

Fai ammorbidire il burro e aggiungilo alla ciotola assieme a 1/2 cucchiaino di salsa Worcester e a una spruzzata di Tabasco e condisci con sale e pepe.

Mescola con delicatezza e cura fino a quando gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Preleva le ostriche dal frigorifero, mettile in una teglia (in cui avrai precedentemente fatto uno **strato di sale grosso** per fare in modo che le conchiglie rimangano dritte), metti sopra ognuna un cucchiaio del composto e passale al grill per 5 minuti circa, fino a quando il burro si sarà completamente sciolto e i molluschi saranno diventati ben caldi.

Disponi le ostriche alla Rockefeller nei singoli patti individuali e decora con spicchi di limone prima di servirle in tavola, accompagnate, possibilmente, da Champagne o altro tipo di vino bianco con le " bollicine".

Se ti piacciono le conchiglie di mare, dai un'occhiata anche a:

- Come preparare le ostriche gratinate allo Champagne per fare un figurone con gli ospiti di un pranzo importante.
- Un piatto terra-mare insolito e di gran figura: capesante al gratin coi funghi champignon
- Conchiglie di pesce guarnite: la mia ricetta facile e rapida a farsi per preparare un antipasto di pesce sfizioso e leggero.

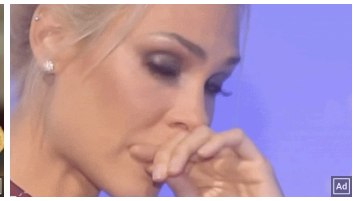
Credito video: Pro Kitchen

TI POTREBBE INTERESSARE

mgid

Nessuno sapeva questo segreto di Giorgia Meloni
HERBEAUTY

Un cucchiaio a stomaco vuoto brucia 4 kg in una settimana
KETO BLACK



Ilary ha finalmente scoperto la verità su Francesco
BRAINBERRIES

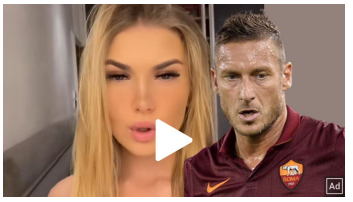
Le lacrime della vedova Schumacher che hanno commosso il mondo

BUZZDAY

Il serpente più grande del mondo catturato in Africa

CONSIGLI E TRUCCHI

Come conservare i cachi per mantenerli golosi fino a 6 mesi



Chanel attacca il padre Francesco Totti in pubblico

HERBEAUTY

Maria De Filippi devastata: addio all'uomo della sua vita

NOTIZIE PROZORO

Amadeus ha divorziato dalla moglie per questo motivo

NOTIZIE PROZORO

Tarme: come eliminarle e prevenirle

Scomparso dopo la terapia: dramma per il figlio di Celentano

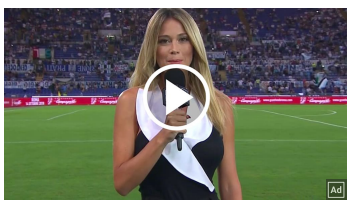
BUZZDAY

Che cosa è successo a Vanessa Incontrada? Ecco la verità

BUZZDAY

Hai sentito la nuova barzelletta di Silvio Berlusconi?

BUZZDAY



L'incidente sexy di Diletta Leotta, in diretta tv

NOTIZIE PROZORO

Pasta al pesto di limone alla procidana - Trucchi di casa

Altri articoli

Carciofi ripieni in umido alla messinese

Hummus di barbabietole per Halloween pronto in 10 minuti

Fiori di zucca fritti in tempura senza uova croccanti e asciutti

Carica altri

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Pubblica Commento

Change privacy settings

Qonto Semplifica la quotidianità bancaria. Scopri di più