

ARAGOSTA ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- una carota,
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- due foglie di alloro,
- il succo di un limone,
- un'aragosta di circa 1,200 Kg,
- 50 g di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- due cucchiaini di farina,
- mezzo bicchiere di panna.

Preparate innanzitutto il court-buillon nel quale cuoce rete l'aragosta: versate circa tre litri di acqua in una pentola; aggiungete tutte le verdure pulite e tagliate a pezzetti, le foglie di alloro e il succo di limone; ponete al fuoco e, quando il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, continuate a far bollire per 10 minuti.

Nel frattempo, dopo averla lavata, predisponete l'aragosta per la cottura.

Trascorsi i 10 minuti indicati, immergete l'aragosta nel court-bouillon e fatela cuocere per 30 minuti; toglietela quindi dal recipiente di cottura, lasciatela raffreddare, poi incidetela delicatamente nella parte ventrale ed estraetene la polpa, cercando di non romperla.

Tagliate la polpa d'aragosta a fettine alte circa 1 cm.

Mettete sul fuoco una casseruola con il burro e adagiatevi le fettine di aragosta; quando queste saranno dorate, bagnatele con il vino bianco, salatele e pepatele.

Lasciate che il vino evapori, poi togliete l'aragosta dal condimento e legate il fondo di cottura con la farina, mescolando con cura affinché non si formino grumi.

Incorporate la panna e lasciate addensare un poco a fiamma molto bassa, sempre mescolando.

Disponete le fettine di aragosta in una teglia da forno, copritele con la salsa e passatele in forno caldo per 5 minuti.

Servite "l'aragosta alla panna" ben calda, direttamente nel recipiente di cottura.