

ASTICI ALLA CREMA DI ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- due astici da 800 g l'uno,
- sale,
- una cipolla,
- due scalogni,
- un porro,
- una carota,
- una costola di sedano,
- un pomodoro ben maturo,
- 40 g di burro,
- due cucchiaini di vermouth bianco secco,
- mezzo litro scarso di panna,
- pepe,
- un cucchiaio di erbe aromatiche tritate (prezzemolo, cerfoglio, erba cipollina, dragoncello, basilico).

Cuocete gli astici per 15 minuti in acqua bollente salata (il tempo di cottura si calcola dal momento in cui si riproduce il bollore pieno).

Intanto preparate tutte le verdure: pelate e tritate finemente la cipolla e gli scalogni; liberate il porro dalla "barbetta" e dalla parte verde e tritatelo insieme alla carota raschiata e alla costola di sedano ben pulita; pelate il pomodoro, tagliatelo in due parti per liberarlo dai semi (a tale scopo potete strizzarlo leggermente), poi schiacciatelo con una forchetta. Ponete tutte le verdure (tranne il pomodoro) in una casseruola in cui avrete fatto sciogliere la metà del burro e fatele soffriggere, mescolando di continuo ed evitando che prendano colore (tenete la fiamma bassa); poi bagnate con il vermouth e, quando questo sarà evaporato, aggiungete la panna e il pomodoro.

Salate, pepate e fate bollire 10 minuti.

Togliete gli astici dalla pentola, tagliateli a fette alte 1 cm.

Disponete una delle carcasse, ben ricomposta, sul piatto da portata e sistematevi sopra i medaglioni di polpa.

Quando la salsa sarà pronta (trascorsi i 10 minuti, dovrà essersi ridotta della metà), toglietela dal fuoco e passatela al setaccio; rimettetela quindi nella casseruola, a fuoco lento, e sbattetela con la frusta, aggiungendo il burro rimasto e le erbe aromatiche.

Versate la crema sulle fette di astice e servite.