

# BURRO ALL'ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di gusci di astice
- 100 g di carote
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 g di sedano
- 50 g di porro
- 50 g di scalogno
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 25 cl di acqua
- 750 g di burro

Lavate i gusci d'astice sotto l'acqua corrente, quindi poneteli in un telo e lasciateli sgocciolare: i gusci devono essere perfettamente asciutti per poter essere immersi nell'olio caldo.

In un tegame fate scaldare l'olio d'oliva, poi mettetevi i gusci e fateli rosolare bene da ogni lato, muovendoli continuamente con un mestolo forato.

Mondate tutti gli ortaggi, tagliate le carote e il sedano in fine brunoise, affettate sottilmente i porri e gli scalogni, infine tritate gli spicchi d'aglio, senza pelarli.

Aggiungete tutti gli ortaggi così preparati ai gusci d'astice, unite anche il concentrato di pomodoro e fate rosolare mescolando continuamente.

Aggiungete metà del burro, tagliato a pezzetti, e mescolate delicatamente fino a quando i gusci saranno ben rosolati e il burro si sarà fuso completamente, assorbendo tutte le sostanze aromatiche emesse dai vari ingredienti.

Versate nel recipiente, poco alla volta, un quarto di l d'acqua, senza mai smettere di mescolare.

Fate cuocere ancora, lasciando ridurre un po' il liquido, dopodichè aggiungete il resto del burro e fatelo fondere.

Lasciate sobbollire la preparazione a fuoco dolcissimo, in modo che il burro possa insaporirsi bene, mescolando senza interruzione.

Al termine, togliete la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire la preparazione, quindi mettetela in frigorifero per una notte intera.

Raffreddandosi, il grasso si solidificherà salendo sulla superficie del liquido, da dove potrete toglierlo con l'aiuto di una spatola.

Ponete i pezzi di burro aromatizzato, prelevati dal liquido freddo, in una padella e fateli fondere a calore dolcissimo.

Filtrate il burro fuso, usando un setaccio fine, e raccogliete il ricavato in un contenitore rettangolare.

Ponete il recipiente in frigorifero e lasciatevelo fino a quando il burro si sarà nuovamente solidificato.

A questo punto, sformate il burro all'astice su un tagliere e dividetelo in porzioni con un coltello inumidito.

Mettete da parte ciò che dovete utilizzare entro breve tempo e avvolgete le porzioni che non usate in altrettanti fogli di carta stagnola, quindi mettetele nel freezer dove si conserveranno fino a quattro mesi.

Il burro all'astice, aggiunto in piccole quantità, serve per aromatizzare zuppe, salse e ragù, ovviamente a base di crostacei e pesci, a cui conferisce un sapore squisito e intenso.

La ricetta che vi proponiamo consente di realizzare un quantitativo di burro sufficiente per numerose preparazioni; di conseguenza, suddividetelo in porzioni, avvolgete ciascuna di queste in carta stagnola e riponetelo nel freezer: questo burro aromatizzato si conserva per alcuni mesi.

Con lo stesso procedimento potete preparare il burro aromatizzato agli scampi, all'aragosta o con altri crostacei da voi graditi, sostituendo i gusci d'astice con un uguale quantitativo di gusci del crostaceo prescelto.