

GRATIN DI ARAGOSTE IN SALSA

Ingredienti per 2 persone:

- 1 piccola aragosta
- 100 g di carote
- 80 g di radice di prezzemolo
- 100 g di rape
- 1 scalogno
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco
- 12 cl di acqua
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20 g di tartufo nero

Per la salsa:

- 250 g di peperoni gialli
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe bianco
- 50 g di burro fuso

Se avete acquistato l'aragosta ancora viva, immergetela in una pentola piena d'acqua bollente, chiudete il recipiente e, non appena l'acqua riprende il bollore, estraete il crostaceo e fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente.

Tagliate a julienne le carote, le rape e la radice di prezzemolo; tritate finemente lo scalogno; private il peperoncino dei semi e delle membrane bianche interne e tritate anch'esso.

Per il ripieno: fate rosolare lo scalogno tritato in un tegame con l'olio ben caldo, a calore dolce per 2-3 minuti.

Prima che il soffritto prenda troppo colore, unite il peperoncino tritato e la julienne di verdura, cospargete con il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate insaporire per qualche minuto.

Bagnate con l'acqua e proseguite la cottura per 10 minuti; cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato e tenetela in caldo.

Tagliate a metà l'aragosta nel senso della lunghezza, servendovi di un robusto coltello con la lama seghettata, eliminate le interiora e togliete la polpa dalla coda.

Lavate con cura il carapace sotto l'acqua corrente.

Lavate i peperoni gialli, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi frullate la polpa.

Passate al setaccio la purea ottenuta e raccogliete il ricavato in una casseruola.

Mettete questa in un recipiente più grande, pieno d'acqua, e lavorate la purea di peperone a bagnomaria, usando una frusta, fino a ottenere un composto gonfio.

Incorporatevi un tuorlo d'uovo, sale e pepe appena macinato e continuate a montare il composto fino a quando sarà ben gonfio.

Toglietelo allora dal bagnomaria e incorporatevi il burro fuso e tiepido.

Distribuite nei mezzi carapaci svuotati il ripieno preparato, su questo ponete la polpa dell'aragosta e il tartufo affettati, alternandoli, coprite con il composto montato e fate gratinare in forno (200°) per 6-7 minuti.

