

Aragosta All'arancia

Preparate un court-bouillon portando ad ebollizione, in una pentola, quattro litri di acqua con il sedano, la carota, la cipolla, il mazzetto di erbe aromatiche, l'alloro (il tutto ben pulito e lavato), il sale e il vino. Nel frattempo lavate l'aragosta, fissatela ad un'assicella di legno con refe da cucina, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti circa, quindi lasciatela raffreddare nel suo court-bouillon; quando sar? completamente fredda, scolatela ed estraetene la polpa, praticando un'incisione dalla parte del ventre. Tagliate la polpa a medaglioni. Adagiate questi ultimi in un tegame con il burro gi? fuso, spolverizzateli con una presina di sale e un pizzico di pepe, spruzzateli con qualche goccia di brandy e lasciateli cuocere a fuoco dolcissimo per 10 minuti; trascorso questo tempo, unite la panna, i tuorli e il succo di due arance e fate rapprendere l'intingolo. Sistemate l'aragosta sul piatto da portata, sovrapponendo leggermente i medaglioni o disponendoli 'in piedi': irroratela con il sughetto, decoratela con l'arancia rimasta tagliata a fettine e servitela subito.

Ingredienti

1 Costa Sedano
1 Carota
1 Cipolla
1 Mazzetto Erbe Aromatiche
2 Foglie Alloro
Sale
1 Bicchiere Vino Bianco
1 Aragosta Di 1200 G
50 G Burro
Pepe
Alcune Gocce Brandy
1 Bicchiere Panna
2 Tuorli D'uovo
3 Arance

Note

Preparazione: 60 minuti.