

Aragosta Alla Crema Di Peperoni

Lavate e pelate 2 carote e 100 g di sedano, tagliateli in bastoncini fini, tritate 1 cucchiaio di ciboulette ed 1 di scalogno. Lavate 4 peperoni rossi, metteteli assieme alle carote ed al sedano a cuocere al vapore per 15 minuti. Avvolgete un'aragosta di 900 g con una manciata di alghe in film d'alluminio, fatela cuocere al vapore per 25 minuti coperta e 10 minuti senza coperchio. Intanto togliete ai peperoni peduncolo, semi, filamenti e pelle, passateli al mixer. Fate fondere 25 g di burro, fatevi stufare lo scalogno, salate e pepate, aggiungete 1 dl di martini bianco, portate a ebollizione ed aggiungete la purea di peperoni. Quando il bollore riprende, aggiungete 50 cl di panna da cucina, lasciate sobbollire per 1/4 d'ora. Intanto scorticate l'aragosta, raccogliete le parti cremose, aggiungetegli 1 cucchiaio di maizena, 2 tuorli d'uovo, il succo di 1/2 limone e 2 cucchiaini di martini bianco. Mescolate bene. Tagliate l'aragosta a medaglioni, disponeteli in un piatto di servizio (caldo). Legate la salsa versando la preparazione nella casseruola, battendo con la frusta senza interrompervi e ritirandola dal fuoco appena torna il bollore. Aggiungete i bastoncini di sedano e carota cotti e tenuti in caldo, ricoprite l'aragosta con la salsa e cospargete di ciboulette tritata. Potete servire con tagliatelle.

Ingredienti

2 Carote
100 G Sedano
1 Cucchiaio Ciboulette
1 Cucchiaio Scalogno
4 Peperoni Rossi
1 Aragosta Di 900 G
1 Manciata Alghe
25 G Burro
Sale
Pepe
50 Cl Panna Da Cucina
1 Cucchiaio Maizena
2 Tuorli D'uovo
1/2 Limoni (succo)
2 Cucchiaini Martini Bianco

Note

Preparazione: 120 minuti.