

Aragosta Alla Panna

Preparate innanzitutto il court-buillon nel quale cuoce rete l'aragosta: versate circa tre litri di acqua in una pentola; aggiungete tutte le verdure pulite e tagliate a pezzetti, le foglie di alloro e il succo di limone; ponete al fuoco e, quando il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, continuate a far bollire per 10 minuti. Nel frattempo, dopo averla lavata, predisponete l'aragosta per la cottura. Trascorsi i 10 minuti indicati, immergete l'aragosta nel court-bouillon e fatela cuocere per 30 minuti; toglietela quindi dal recipiente di cottura, lasciatela raffreddare, poi incidetela delicatamente nella parte ventrale ed estraetene la polpa, cercando di non romperla. Tagliate la polpa d'aragosta a fettine alte circa 1 cm. Mettete sul fuoco una casseruola con il burro e adagiatevi le fettine di aragosta; quando queste saranno dorate, bagnatele con il vino bianco, salatele e pepatele. Lasciate che il vino evapori, poi togliete l'aragosta dal condimento e legate il fondo di cottura con la farina, mescolando con cura affinché non si formino grumi. Incorporate la panna e lasciate addensare un poco a fiamma molto bassa, sempre mescolando. Disponete le fettine di aragosta in una teglia da forno, copritele con la salsa e passatele in forno caldo per 5 minuti. Servite l'Aragosta alla panna' ben calda, direttamente nel recipiente di cottura.

Ingredienti

1 Carota
1 Cipolla
1 Costa Sedano
2 Foglie Alloro
1 Limone (succo)
1 Aragosta Di 1200 G
50 G Burro
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
Sale
Pepe
2 Cucchiari Farina
1/2 Bicchiere Panna

Note

Preparazione: 60 minuti.