

Aragosta Alla Tour Eiffel

Preparate innanzitutto la gelatina: fate ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, poi strizzateli e fateli sciogliere a bagnomaria, rimestando adagio con un cucchiaino di legno; incorporate la colla di pesce al brodo di dadi, aromatizzando il tutto con il porto; rimestate e lasciate raffreddare. Portate ad ebollizione, in una pentola, tre litri di acqua con l'aceto, qualche granello di pepe e una manciata di sale. Lavate l'aragosta, fissatela solidamente con refe da cucina ad un'assicella, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti a fuoco moderato e a recipiente coperto; lasciatela poi raffreddare nel suo liquido di cottura, quindi scolatela e sgusciatela con molta delicatezza, avendo cura di mantenere intatti sia la polpa che il guscio. Dividete la polpa a medaglioni spessi 1 cm e disponetela in un piatto. Pulite il tartufo con uno spazzolino, per asportare ogni eventuale residuo di terra, poi strofinatelo con un panno umido, asciugatelo e dividetelo a lamelle non troppo sottili, usando l'apposito utensile. Disponete una lamella di tartufo su ciascun medaglione e coprite il tutto con la gelatina (se questa si fosse consolidata troppo, ponetela per un attimo sul fuoco). Introducete in frigorifero. Dopo circa 2 ore, potete procedere alla preparazione del piatto: con un coltellino affilato ritagliate tutt'intorno i medaglioni con la loro sovrastante porzione di tartufo e di gelatina; lavate e sgocciolate le foglie di lattuga e disponetele in uno strato uniforme sopra il piatto da portata; al centro del piatto sistemate il guscio di aragosta, con il dorso rivolto verso l'alto; intorno al guscio disponete i medaglioni gelatinati. Servite subito.

Ingredienti

6 Fogli Colla Di Pesce
100 Cl Brodo Di Dadi
1 Bicchiere Vino Porto
1 Bicchiere Aceto Di Vino
Pepe In Grani
Sale
1 Aragosta Di 1200 G
1 Tartufo
Alcune Foglie Insalata Lattuga

Note

Preparazione: 70 minuti.