

# Aragosta Alle Due Salse

Ponete in una capace casseruola l'acqua, il vino bianco, le verdure mondare e ridotte a tocchetti, il timo e il prezzemolo e fate cuocere a calore medio per 15 minuti, dopodich? insaporite il court-bouillon con il sale necessario e una macinata di pepe. Immergete l'aragosta nel brodo, a partire dalla testa, abbassate la fiamma al minimo e lasciatela cuocere per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo togliete il crostaceo dalla casseruola, aprite il carapace nella parte ventrale ed estraete la polpa in un solo pezzo. Tagliate quest'ultima a medaglioni e mettetela in caldo. Mondate i broccoli e scottateli per 4 minuti in una casseruola con acqua bollente salata, dopodich? scolateli, fateli raffreddare sotto l'acqua fredda, sgocciolateli e metteteli da parte. Preparate la salsa di burro bianco come indicato nella ricetta corrispondente, fatela scaldare in una casseruolina, a calore moderato, incorporatevi l'inchiostro di seppia, passatela attraverso un setaccio fine e, se necessario, regolate di sale. In una casseruolina pulita fate scaldare a calore moderato anche la salsa di vino bianco (vedi ricetta corrispondente) assieme alla bustina di zafferano, quindi aggiungete gli stigmi di zafferano e lasciate cuocere ancora per un minuto. Incorporate alla salsa la panna montata e regolate di sale. Fate scaldare i broccoli a vapore per pochi istanti. Mettete in ogni piatto individuale un poco di ciascuna delle due salse preparate, disponendole in modo decorativo, come mostra la foto, completate con i broccoli e i medaglioni d'aragosta e servite.

## Ingredienti

1 Aragosta Di Circa 700 G  
100 G Broccoli  
Sale  
10 Cl Salsa Di Burro Bianco  
1/2 Sacca Di Inchiostro Di Seppia  
1 Bustina Di Zafferano  
10 Cl Salsa Di Vino Bianco  
Stigmi Di Zafferano  
2 Cucchiari Panna Montata  
Per Il Court-bouillon:  
12 Cl Acqua  
20 Cl Vino Bianco  
2 Carote  
1 Mazzetto Prezzemolo  
1 Pezzo Finocchio  
1 Cipolla  
1 Pizzico Timo  
Sale  
Pepe Bianco

## Note

Preparazione: 80 minuti.