

# Aragosta E Frutti Dell'adriatico Al Prosecco

Bollite aragosta, gamberi, scampi e capesante. Sgusciate e tagliate l'aragosta a medaglioni. Saltate le vongole senza condimenti. Estraiete i frutti e lavateli nella loro acqua. Saltate nel burro con sale e pepe i frutti di mare. Poi preparate alcune fettine di funghi porcini freschi, le carote e le zucchine bollite. Per preparare la salsa riducete il Prosecco con sale e pepe, unitevi i tuorli d'uovo e qualche cucchiaiata d'acqua dei frutti di mare, quindi cuocete a bagnomaria e incorporate un po' alla volta il burro usando la frusta. Infine disponete in piccole terrine il trancio d'aragosta, le capesante, i gamberetti e le verdure; coprite il tutto con la salsa e gratinate al forno.

## Ingredienti

Per La Salsa:

- 1 Bicchiere Panna
- 1 Bicchiere Vino Spumante Prosecco
- 3 Tuorli D'uovo
- 150 G Burro

Per La Composizione Dei Piatti:

- 4 Tranci Aragosta
- 4 Capesante
- 30 G Gamberetti Bolliti
- 30 G Scampi Bolliti
- 500 G Vongole
- Carote Bollite
- Zucchine Bollite
- 1 Fungo Porcino

## Note

Preparazione: 45 minuti.