

Astice Con Crema Di Peperoni

Preparate del court-bouillon con circa 6 l d'acqua, una cipolla, una carotina, una costa di sedano, alcuni gambi di prezzemolo, 2 foglie d'alloro, 1/2 bicchiere di vino, sale e un cucchiaino di grani di pepe. Dopo che il brodo avr? bollito per 30 minuti, tuffatevi gli astici e, dalla ripresa del bollore, calcolate circa 10 minuti. Appena saranno cotti, teneteli nel brodo per altri 10 minuti poi toglieteli, lasciateli intiepidire, quindi sgusciateci recuperando tutta la polpa, anche quella contenuta nelle chele pi? sottili. Intanto avrete preparato la crema di peperoni nel modo seguente: con il coltellino pelapatate, togliete la pelle ai peperoni freschi, ancora interi, quindi svuotateli dei semi, lavateli, asciugateli, riduceteli a tocchettini e fateli stufare a fuoco moderato, insieme con il porro affettato, una cucchiajata di burro, sale e 3 bicchieri d'acqua. Dopo circa 15 minuti di cottura (dovranno risultare morbidi e piuttosto asciutti), unite la panna e, infine, passate al mixer. Correggete la crema di sale, poi dividetela in 4 parti e versatela in altrettanti piatti da porzione; sopra sistemate i filetti d'astice, la polpa delle chele e servite, accompagnando con della verdura a piacere. Noi abbiamo scelto come contorno della barba di frate lessata e rosolata nel burro.

Ingredienti

4 Astici (2500 G)
1 Cipolla
2 Foglie Alloro
1 Costa Sedano
1 Carotina
Alcuni Gambi Prezzemolo
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
Sale
1 Cucchiaio Pepe In Grani
Per La Crema Ai Peperoni:
900 G Peperoni Gialli
200 G Panna Liquida
100 G Porro Mondato
Burro
Sale

Note

Preparazione: 75 minuti.