

ARAGOSTA IN BELLAVISTA

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- una cipolla
- burro (30g)
- prezzemolo
- patate (150g)
- una carota
- capperi (2 cucchiaini)
- aceto
- timo
- riso (250g)
- maionese (5 cucchiaini)
- fagiolini (50gr)
- alloro
- 4 carciofi
- vino bianco secco (125ml)
- mezza lattuga
- sottaceti (25g)
- pepe nero
- piselli (50g)
- un'aragosta

Come si prepara

Preparate l'insalata russa (vedi ricetta).

Fate imbiondire in una grande casseruola il burro poi unite la carota e la cipolla affettate.

Versate quindi il vino, un litro d'acqua, il prezzemolo, l'alloro, il timo, sale e pepe, fate prendere il bollore e immergetevi l'aragosta.

Fatela cuocere per 20 minuti e lasciatela raffreddare nel brodo di cottura. Nel frattempo fate cuocere i fondi di carciofo in acqua bollente salata, scolateli e, quando saranno freddi, riempiteli con l'insalata russa.

Fate rassodare le uova circa 8 minuti in acqua bollente, poi tagliatele a metà. Togliete i tuorli e

mescolateli con la maionese e i capperi. Con questo composto riempite le mezze uova.

Fate lessare il riso, scolatelo e disponetelo da un lato sul piatto da portata ovale, formando un incavo al centro, che coprirete con le foglie di lattuga.

Togliete a questo punto l'aragosta dall'acqua, appoggiatela con il dorso su un telo e tagliatela con le forbici dalla coda alla testa. Estraete delicatamente la polpa cercando di mantenerla intera, poi tagliatela a fette regolari.

Disponete il guscio sul piatto da portata con la testa appoggiata sullo strato di riso e copritene il dorso con le fette di polpa leggermente sovrapposte.

Per finire, alternate sul bordo del piatto i fondi di carciofo, le mezze uova ripiene e qualche foglia di lattuga.

Difficoltà: 4

Tempo: 80

Tags

pesce, crostacei, occasioni speciali, piatti unici, Insalata russa, Aragosta in bellavista, Aragosta