ARAGOSTA IN BELLA VISTA

Ingredienti per 4 persone:

- un'aragosta da circa 1 Kg,
- sale,
- pepe in grani,
- due cipolle,
- due carote,
- una compressa di gelatina,
- un pane carré,
- tartufo nero,
- burro,
- uova sode,
- salsa cocktail (preparata con maionese, tomato ketchup e Worcester).

Per la buona riuscita di una ricetta a base di aragosta è importante che il crostaceo venga acquistato e cucinato vivo; solo in questo modo si ha la sicurezza che sia fresco e che la sua carne sia tenera.
Bisogna però fare molta attenzione a maneggiare l'aragosta perché facilmente può graffiarvi con le chele.
Procuratevi innanzitutto un'assicella di legno e del filo bianco; l'assicella servirà a mantenere dritto il crostaceo durante la cottura.
Con la massima attenzione (e possibilmente con le mani protette da un paio di guanti), appoggiate l'aragosta sull'assicella e, iniziando dalla coda, legatela con il filo; poi ripiegate le chele e le antenne sopra la coda e legate anche queste.
Preparate il court-bouillon portando ad ebollizione, in una grande pentola, tre o quattro litri di acqua con una manciata di sale grosso, qualche granello di pepe, il mazzetto aromatico e le cipolle e le carote tagliate a rondelle.
Fate bollire il liquido per circa 10 minuti, poi immergetevi l'aragosta che, dopo qualche minuto di cottura, assumerà una bellissima colorazione rosso vivo.
Fate cuocere per 30 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire l'aragosta nel brodo.
Intanto fate sciogliere la gelatina, seguendo le istruzioni annesse alla confezione, e lasciatela raffreddare in modo che diventi leggermente oleosa.
Scolate l'aragosta, ponetela sul tagliere con la pancia verso l'alto e con una forbice praticate due tagli longitudinali lungo la membrana molle che ricopre il ventre.
Sollevate la membrana e staccatela, recidendola all'altezza della testa; poi introducete delicatamente la punta del coltello tra la carne e il guscio e, con molta delicatezza, estraete la polpa, cercando di mantenere perfettamente intatte sia la carne che la corazza.
Adagiate la polpa sul tagliere e tagliatela in medaglioni.
Liberate dalla crosta il pane carré e tagliatelo diagonalmente per il lungo, in modo da ottenere un triangolo che vi servirà come supporto per la corazza del crostaceo.
Appoggiate quindi il pane, sul piatto di servizio e adagiatevi sopra il guscio dell'aragosta.
Allineate i medaglioni di polpa su una gratella per dolci e spennellateli con un po' di gelatina; posate su ciascun medaglione una fettina di tartufo e coprite con altra gelatina, che lascerete consolidare.
Se volete, contornate l'aragosta con foglie di lattuga, poi distribuite dei pezzetti di burro su tutto il guscio e disponetevi sopra i medaglioni.
Infine decorate il tutto circondando l'aragosta con delle uova sode, tagliate a metà e coperte con un ciuffo di salsa cocktail (preparata mescolando una tazza di maionese con due cucchiai di tomato ketchup e uno spruzzo di Worcester).
Naturalmente potete scegliere anche altre decorazioni a vostro gusto, come piccoli pomodori ripieni di insalata russa, sottaceti, eccetera.
Come vedete, si tratta di una preparazione un po' complessa ed estremamente raffinata, assai indicata per un pranzo importante.