ANTIPASTO DI ARAGOSTA IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta di circa 1 kg;
- 4 fondi di carciofo;
- 150 gr. di insalata russa preparata in casa o acquistata pronta;
- 2 uova sode;
- 100 gr. di maionese pronta;
- 1 cucchiaino di capperi;
- 250 gr. di riso;
- 1 cuore di lattuga;
- sale.

Per il court-bouillon:

- 30 gr. di burro o margarina;
- 1 carota;
- 1 cipolla;
- 1 bicchiere di vino bianco secco;
- 1 mazzetto di prezzemolo;
- alloro e timo;
- sale;
- pepe in grani.

In una grande casseruola fate imbiondire il burro, la carota e la cipolla affettata, versatevi il vino e un litro d'acqua, il mazzetto di prezzemolo, l'alloro, il timo, il sale e il pepe.
Fate prendere il bollore, poi immergete l'aragosta (cercando di non rompere le antenne) possibilmente viva, fatela cuocere per 20 minuti e lasciatela raffreddare nel brodo di cottura.
Intanto fate cuocere i fondi di carciofo in acqua bollente salata, scolateli e, quando saranno freddi, riempiteli con l'insalata russa. Tagliate le uova a metà, togliete i tuorli, passateli e mescolateli con la maionese e con i capperi; poi con questo composto riempite le mezze uova. Fate lessare il riso, scolatelo e disponetelo da un lato su un piatto di portata ovale, formando un incavo al centro, poi copritene tutta la superficie con le foglie di lattuga.
Togliete l'aragosta dall'acqua, appoggiatela con il dorso su un telo e con le forbici tagliatela longitudinalmente dalla coda alla testa.
Estraetene delicatamente la polpa tenendola intera, poi tagliatela a fette regolari. Disponete il guscio dell'aragosta sul piatto da portata con la testa appoggiata sullo zoccolo di riso ricopritene il dorso con le fette di polpa leggermente sovrapposte e decoratele con maionese, infine sul bordo del piatto alternate i fondi di carciofo, le mezze uova ripiene già preparate, con qualche bella foglia di lattuga.