FRICASSEA DI ARAGOSTA AL VINO BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- due spicchi d'aglio,
- due cipolle,
- due scalogni,
- una carota,
- una costola tenera di sedano,
- quattro pomodori medi maturi,
- due aragoste da 1 Kg ciascuna,
- un bicchiere scarso di olio,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un rametto di dragoncello,
- tre rametti di prezzemolo,
- una punta di pepe di Caienna,
- tre cucchiai di Armagnac (o di cognac),
- una bottiglia di vino bianco secco,
- 100 g di panna,
- un cucchiaio di maizena (fecola di granoturco).

Schiacciate gli spicchi d'aglio con un colpo secco della mano, poi sbucciateli.
Pelate le cipolle e gli scalogni, raschiate la carota, pulite il sedano e tritate tutto finemente.
Immergete i pomodori nell'acqua bollente, scolateli e pelateli; tagliateli in due per privarli dei semi (a tale scopo potete spremerli) e schiacciateli grossolanamente con la forchetta.
Tagliate le aragoste all'altezza della testa, raccogliendo il liquido che ne esce in una terrina.
Tagliate le teste in due per il lungo ed eliminate la sacca sabbiosa; asportate anche l'eventuale corallo e l'intestino e aggiungete il primo al liquido raccolto nella terrina.
Tagliate le code a pezzi seguendo le tracce degli "anelli", poi eliminate le parti di guscio rimaste attaccate.
Fate scaldare l'olio in una padella con 20 g di burro e ponetevi a rosolare i pezzi di aragosta per 5 minuti, rivoltandoli spesso, salandoli e pepandoli.
Aggiungete quindi le verdure tritate (cipolle, scalogni, carota, sedano), l'aglio schiacciato, il dragoncello, il prezzemolo e il pepe di Caienna.
Fate rosolare ancora per 5 minuti, sempre mescolando, poi aggiungete l'Armagnac.
Quando questo sarà completamente evaporato, togliete i pezzi di aragosta con una schiumarola e teneteli da parte in un piatto.
Buttate nella padella i pomodori e il vino.
Fate bollire la salsa a fuoco vivo per 15 minuti circa, finché si sarà ridotta della metà; quindi passatela al setaccio, spremendo per bene le verdure.
Rimettete la salsa nella padella e lasciatela cuocere adagio adagio.
Nella terrina contenente il liquido e il corallo mettete ora la panna e la maizena; schiacciate il tutto con la forchetta, poi versate il miscuglio nella padella con la salsa.
Fate bollire per 1 minuto, senza smettere di mescolare.
Aggiungete poi i pezzi di aragosta e lasciate "fremere" ancora per 5 minuti.

A questo punto togliete la padella dal fuoco e mettetevi il resto del burro.
Rimestate ancora e servite subito, portando in tavola direttamente il recipiente di cottura, oppure dopo aver trasferito la fricassea in un piatto fondo da portata.
Potete cospargere la preparazione con del dragoncello tritato.