# ARAGOSTA AL PERNOD

Ingredienti per 6 persone:

- 3 aragoste (800 g di l'una)
- 100 g di panna liquida
- 40 g di burro
- 1 scalogno
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di Pernod
- sale
- pepe

Per il riso pilaf:

- 1/2 cipolla
- 40 g di burro
- 250 g di riso
- 75 cl di brodo

Legate le aragoste e immergetele per un istante in acqua a bollore; non appena morte estraetele (non devono lessare), staccate le code e tagliatele a metà per il lungo, carapace compreso.
Sciogliete il burro in una larga padella e fatevi appassire lo scalogno tritato poi unite le code delle aragoste con il carapace verso il basso.
Irrorate con la panna, coprite e cuocete per circa 10 minuti.
Nel frattempo dividete a metà le teste e prelevate il corallo, la linfa e la parte cremosa.
Sgocciolate bene le code, sgusciatele (tenete da parte i mezzi carapaci) e mettetele in un'altra casseruola.
Nel fondo di cottura aggiungete corallo, linfa e parti cremose, salate, pepate, unite il Pernod e mescolate bene.
Ai primi bollori togliete dal fuoco e passate la salsa attraverso un colino, lasciando cadere il ricavato sulle code di aragosta.
Riscaldate il tutto e alla fine aggiungete poco prezzemolo tritato.
Sistemate in ciascun piatto mezza coda con la sua salsa e mezzo carapace riempito con riso pilaf.
Per il riso pilaf fate appassire la cipolla tritata nel burro, unite il riso, lasciate tostare e poi bagnate con il brodo; cuocete in forno per 15 minuti.