ARAGOSTA E FRUTTI DELL'ADRIATICO AL PROSECCO

Ingredienti per 4 persone:

Per la salsa:

- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco
- 3 tuorli d'uovo
- 150 g di burro

Per la composizione dei piatti:

- 4 tranci di aragosta
- 4 capesante
- 30 g di gamberetti bolliti
- 30 g di scampi bolliti
- 500 g di vongole
- carote bollite
- zucchine bollite
- 1 fungo porcino

Bollite aragosta, gamberi, scampi e capesante.

Sgusciate e tagliate l'aragosta a medaglioni.

Saltate le vongole senza condimenti.

Estraete i frutti e lavateli nella loro acqua.

Saltate nel burro con sale e pepe i frutti di mare.

Poi preparate alcune fettine di funghi porcini freschi, le carote e le zucchine bollite.

Per preparare la salsa riducete il Prosecco con sale e pepe, unitevi i tuorli d'uovo e qualche cucchiata d'acqua dei frutti di mare, quindi cuocete a bagnomaria e incorporate un po' alla volta il burro usando la frusta.

Infine disponete in piccole terrine il trancio d'aragosta, le capesante, i gamberetti e le verdure; coprite il tutto con la salsa e gratinate al forno.