

ARAGOSTA ALLA CREMA DI PEPERONI

Ingredienti:

- 1 aragosta di 800-990 g,
- alghe,
- 2 carote,
- 100 g. di sedano,
- 1 cucchiaio di ciboulette,
- 1 cucchiaio di scalogno,
- 4 peperoni rossi,
- 25 g. di burro,
- sale,
- pepe,
- 1 dl di Martini bianco,
- 1/2 litro di panna da cucina,
- 1/2 cucchiaio di maizena,
- succo di limone,
- 2 rossi d'uovo.

Lavate e pelate le carote e il sedano, tagliateli in bastoncini fini, tritate il ciboulette e lo scalogno.

Lavate i peperoni, metteteli assieme alle carote ed al sedano a cuocere al vapore per 15 minuti.

Avvolgete l'aragosta con una manciata di alghe in film d'alluminio, fatela cuocere al vapore per 25 minuti coperta e 10 minuti senza coperchio.

Intanto togliete ai peperoni peduncolo, semi, filamenti e pelle, passateli al mixer.

Fate fondere 25 grammi di burro, fatevi stufare lo scalogno, salate e pepate, aggiungete 1 dl di Martini bianco, portate a ebollizione ed aggiungete la purea di peperoni.

Quando il bollore riprende, aggiungete 1/2 litro di panna da cucina, lasciate sobbollire per 1/4 d'ora.

Intanto scorticate l'aragosta, raccogliete le parti cremose, aggiungetegli la maizena, i rossi d'uovo, il succo di limone e 2 cucchiari di Martini bianco.

Mescolate bene.

Tagliate l'aragosta a medaglioni, disponeteli in un piatto di servizio (caldo).

Legate la salsa versando la preparazione nella casseruola, battendo con la frusta senza interrompervi e ritirandola dal fuoco appena torna il bollore.

Aggiungete i bastoncini di sedano e carota cotti e tenuti in caldo, ricoprite l'aragosta con la salsa e cospargete di ciboulette tritata.

Servite, per esempio, (non inorridite) accompagnando con tagliatelle.