

ASTICE IN BELLAVISTA

Ingredienti:

- 1 astice di circa 1 kg,
- 6-8 fondi di carciofo,
- 300 gr. di insalata russa acquistata pronta,
- 4 uova sode,
- maionese pronta in tubetto,
- 1 pizzico di capperi,
- 250 gr. di riso,
- 1 cespo di lattuga.

Per il court-bouillon:

- 30 gr. di burro,
- 1 carota,
- 2 cipolle,
- 1 litro di vino bianco secco,
- 1 litro di acqua,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- alloro e timo,
- sale,
- pepe in grani.

In una grande casseruola fate imbiondire, con il burro, la carota e le cipolle affettate; versatevi il vino e l'acqua, il prezzemolo, alloro e timo, sale e pepe.

Fate prendere il bollore, poi immergetevi l'astice (cercando di non rompere le antenne) possibilmente vivo, fatelo cuocere per 20-25 minuti e lasciatelo raffreddare nel brodo di cottura.

Intanto fate cuocere i fondi di carciofo, surgelati o in scatola, in acqua bollente salata, scolateli e, quando saranno freddi, riempiteli con l'insalata russa.

Tagliate le uova a metà, togliete i tuorli, passateli al setaccio mescolateli con della 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 da portata ovale, formando un incavo al centro, poi copritene tutta la superficie con le foglie di lattuga.

Togliete l'astice dall'acqua, appoggiatelo con il dorso su un telo e con le forbici tagliatelo longitudinalmente dalla coda alla testa.

Estraetene delicatamente la polpa tenendolo intero, poi tagliatelo a fette regolari.

Disponete il guscio dell'astice sul piatto da portata con la testa appoggiata sullo zoccolo di riso copritene 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.