ASTICE PASSATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 astici di 400 gr. ciascuno,
- 70 gr. di burro,
- 1 cipolla media,
- 2 scalogni,
- 1 carota,
- 1 cucchiaio di foglie di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 1 ramoscello di timo,
- 2 bicchieri di vino bianco secco, tipo nature di Champagne,
- 1 bicchierino di Cognac o di Armagnac,
- 1 litro di brodo,
- 100 gr. di riso,
- 1 bicchiere di panna fresca,
- una ventina di crostini di pane di piccolo formato dorati al burro,
- sale,
- pepe bianco macinato fresco.

Versate il brodo in una capace pentola e portatelo a ebollizione, mettetevi gli astici, ben lavati e asciugati e lasciateli bollire per cinque minuti.
Toglieteli dalla pentola, metteteli da parte e aggiungete al brodo il riso che lascerete cuocere a fuoco medio per un quarto d'ora.
Recuperate il riso, sgocciolatelo, conservando il brodo.
Nel frattempo affettate le carote, gli scalogni e la cipolla.
Metteteli a rosolare in una capace casseruola con 20 grammi di burro e aggiungete l'alloro, il timo e il prezzemolo.
Unite anche gli astici e rosolateli, poi ritirateli nuovamente dal fuoco.
Bagnate la salsa con il Cognac, dategli fuoco e dopo un attimo spegnete, irrorando con il vino e coprendo la casseruola.
Dopo un po', salate leggermente, pepate e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora.
Sgusciate gli astici, recuperate la polpa, tritatela finemente e mescolatela con il riso.
Mettete il composto nella casseruola e versateci sopra il brodo.
Fate cuocere per cinque minuti, sempre mescolando.
Filtrate il composto attraverso un colino molto fine in modo da ottenere una crema abbastanza densa.
Mettete in una terrina la panna col rimanente burro ammorbidito e mescolate con un cucchiaio di legno allungando con un po' di brodo.
Aggiungete questo composto alla crema di astice e fate cuocere ancora per qualche minuto a fuoco dolce senza raggiungere il punto di ebollizione.
Regolate il sale, aggiungete il pepe e servite con crostini di pane dorati al burro.
Questa preparazione può essere fatta anche con aragosta oppure con gamberi di fiume grossi e freschissimi.