

ARAGOSTA ALLE DUE SALSE

Ingredienti per 2 persone:

- 1 aragosta di circa 700 g
- 100 g di broccoli
- sale
- 10 cl di salsa di burro bianco
- 1/2 sacca di inchiostro di seppia
- 1 bustina di zafferano
- 10 cl di salsa di vino bianco
- stigmi di zafferano
- 2 cucchiaini di panna montata

Per il court-bouillon:

- 12 cl di acqua
- 20 cl di vino bianco
- 2 carote
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 pezzo di finocchio
- 1 cipolla
- 1 pizzico di timo
- sale
- pepe bianco

Ponete in una capace casseruola l'acqua, il vino bianco, le verdure mondare e ridotte a tocchetti, il timo e il prezzemolo e fate cuocere a calore medio per 15 minuti, dopodiché insaporite il court-bouillon con il sale necessario e una macinata di pepe.

Immergete l'aragosta nel brodo, a partire dalla testa, abbassate la fiamma al minimo e lasciatela cuocere per un quarto d'ora.

Trascorso questo tempo togliete il crostaceo dalla casseruola, aprite il carapace nella parte ventrale ed estraete la polpa in un solo pezzo.

Tagliate quest'ultima a medaglioni e mettetela in caldo.

Mondate i broccoli e scottateli per 4 minuti in una casseruola con acqua bollente salata, dopodiché scolateli, fateli raffreddare sotto l'acqua fredda, sgocciolateli e metteteli da parte.

Preparate la salsa di burro bianco come indicato nella ricetta corrispondente, fatela scaldare in una casseruolina, a calore moderato, incorporatevi l'inchiostro di seppia, passatela attraverso un setaccio fine e, se necessario, regolate di sale.

In una casseruolina pulita fate scaldare a calore moderato anche la salsa di vino bianco (vedi ricetta corrispondente) assieme alla bustina di zafferano, quindi aggiungete gli stigmi di zafferano e lasciate cuocere ancora per un minuto.

Incorporate alla salsa la panna montata e regolate di sale.

Fate scaldare i broccoli a vapore per pochi istanti.

Mettete in ogni piatto individuale un poco di ciascuna delle due salse preparate, disponendole in modo decorativo, come mostra la foto, completate con i broccoli e i medaglioni d'aragosta e servite.

