

MEDAGLIONI DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta di circa 1.2 kg
- 1/2 tavoletta da 5 l di gelatina istantanea
- 60 g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- pepe in grani
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- sale

Per il contorno:

- 150 g di carote
- 150 g di fagiolini
- 1 mazzetto di erba cipollina

Preparate il brodo con 5 litri d'acqua, la carota, il sedano, la cipolla, l'alloro, l'aceto e il pepe.

Cuocetevi l'aragosta per 30 minuti e intanto preparate la gelatina.

Estraete la polpa all'aragosta e tagliatela a medaglioni.

Pennellateli di gelatina e metteteli in frigo.

Cuocete al vapore le carote e i fagiolini, legateli a mazzetti con l'erba cipollina e irrorateli con il burro fuso.

Servite i medaglioni di aragosta con la verdura.