

ARAGOSTA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- una costola di sedano,
- una carota,
- una cipolla,
- un mazzetto di erbe aromatiche,
- due foglie di alloro,
- sale,
- un bicchiere di vino bianco,
- un'aragosta da circa 1,200 Kg,
- 50 g di burro,
- pepe,
- brandy,
- un bicchiere di panna,
- due tuorli,
- tre arance.

Preparate un court-bouillon portando ad ebollizione, in una pentola, quattro litri di acqua con il sedano, la carota, la cipolla, il mazzetto di erbe aromatiche, l'alloro (il tutto ben pulito e lavato), il sale e il vino.

Nel frattempo lavate l'aragosta, fissatela ad un'assicella di legno con refe da cucina, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti circa, quindi lasciatela raffreddare nel suo court-bouillon; quando sarà completamente fredda, scolatela ed estraetene la polpa, praticando un'incisione dalla parte del ventre.

Tagliate la polpa a medaglioni.

Adagiate questi ultimi in un tegame con il burro già fuso, spolverizzateli con una presina di sale e un pizzico di pepe, spruzzateli con qualche goccia di brandy e lasciateli cuocere a fuoco dolcissimo per 10 minuti; trascorso questo tempo, unite la panna, i tuorli e il succo di due arance e fate rapprendere l'intingolo.

Sistamate l'aragosta sul piatto da portata, sovrapponendo leggermente i medaglioni o disponendoli "in piedi": irroratela con il sughetto, decoratela con l'arancia rimasta tagliata a fettine e servitela subito.