

SECONDI PIATTI

Aragosta all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Aragosta all'arancia: un piatto che può sembrare elaborato ma che merita ogni minuto dedicato a prepararlo...L'aragosta si sposa benissimo con l'arancia, rendendo questo sicuramente un piatto per le occasioni importanti.

INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
VINO BIANCO 1 bicchiere
PANNA 1 bicchiere
ARANCE 3
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
BURRO 50 gr
ERBETTE MISTE aromatiche - 1 mazzetto
ALLORO 1 foglia
BRANDY
TUORLO D'UOVO 2

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola piuttosto grande con acqua, verdure, vino e sale quanto basta.

Portate il tutto a bollore ed immergetevi l'aragosta steccata.



- 2 Fatela cuocere per 30 minuti circa, quindi lasciatela raffreddare nell'acqua di cottura. Quando risulta 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 fuso, spolverizzateli con sale e un pizzico di pepe.



- 3 Sfumate con qualche goccia di brandy e lasciateli cuocere a fuoco dolcissimo per 10

minuti.



4 Trascorso questo tempo, unite il succo di due arance.



5 Unite anche i tuorli d'uovo e la panna e fate rapprendere l'intingolo.



- 6 Sistemate i medaglioni su un piatto di portata e coprite con il sughetto, decorate con l'arancia a fettine e servitela subito.