

SECONDI PIATTI

Aragosta con tartufo nero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto elevata REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1
- 6 kg di aragosta
- 1 tartufo nero
- 1 confezione di gelatina
- 1 scalogno
- 1 carota
- 2 foglie di alloro
- pochi grani di pepe
- 2 cucchiaini di aceto.

PREPARAZIONE



2 In una pesciera mettete a bollire dell'acqua con gli aroma.

Quando l'acqua bollirà tuffateci l'aragosta avendo cura di legarla.



3 Lasciate bollire per circa 30-40 minuti.



4 Estraiete poi l'aragosta e lasciatela raffreddare.



5 Con le forbici o con un coltellino affilatissimo incidete la membrana del ventre ed estraete tutta la coda in un sol pezzo.



- 6** Nettare bene il guscio vuoto dell'aragosta e metterlo da parte, lasciate attaccate le zampe in modo che l'aragosta sembri intera.

Tagliate la polpa dell'aragosta estratta dalla coda in fette regolari di un centimetro scarso di spessore, asportando il budello terroso ed allineate queste fette sopra un foglio di carta da forno.



- 7** Affettate sottilmente il tartufo nero e mettete sopra ogni fetta di polpa una rotellina di tartufo nero.



8 Preparete la gelatina seguendo le istruzioni sopra la confezione.

Con la gelatina fredda velate le varie fette.

Aspettate che la gelatina si rapprenda e ripetete due o tre volte l'operazione, in modo che la gelatina possa formare su ogni fetta un bello strato lucente.



9 Lasciate freddare bene e poi con la punta di un coltellino togliete via tutte le sbavature intorno alle fette.

Prendete ora un lungo piatto o vassoio ovale da pesce e distendete il guscio vuoto dell'aragosta ben nettato e col dorso in alto in modo che si abbia l'impressione di vedere l'aragosta intatta.

Spennellate il guscio più volte con della gelatina ed adagiatelo sopra un cuscino di prezzemolo.



10 Prendete ora la fetta più grande della coda tartufata e gelatinata ed appoggiatela bene in alto sulla testa dell'aragosta: scegliete man mano le fette in ordine di grandezza

decescente in modo che l'ultima fetta arrivi esattamente alla fine della coda.

Decorate ora bene il piatto con della gelatina tagliata a cubetti e delle fettine di limone accuratamente spennellate di gelatina.

