

SECONDI PIATTI

Aragosta in vino bianco

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 450gr di passata di pomodoro in scatola
- 2 aragoste vive o fresche (1kg ciascuna)
- 3/6 cucchiari di olio vegetale
- sale e pepe nero in polvere
- 1 carota (100gr) sbucciata e tritata finemente
- 2 cipolle medie tritate finemente
- 2 scalogni finemente tritati
- 3 spicchi d'aglio tritati finemente
- 150gr di prosciutto o simili tagliato in strisce a fiammifero
- 2 pizzichi di pepe di cayenna
- 3 cucchiari di cognac
- 1 bottiglia di vino di cabernet o sherry secco.

PREPARAZIONE

1 Versare le aragoste in acqua bollente per 3 minuti, quindi tagliarle in metà, separando le teste dalle code e mettendo i liquidi in una ciotola. Dividere le teste in due per la lunghezza, e rimuovere le interiora e lo stomaco. Mettere da parte il corallo (verde quando cotto) e le parti cremose in una ciotola. Tagliare le code in medaglioni secondo la forma naturale della conchiglia.

Scaldare l'olio in una casseruola antiaderente a fuoco alto. Soffriggere leggermente i medaglioni di aragosta per 5 minuti, muovendole costantemente all'interno della casseruola.

Salare e pepare. Aggiungere le verdure tritate, il prosciutto e il pepe di cayenna. Soffriggere per 5 minuti.

Versare il cognac e lasciar evaporare a fuoco alto.

Rimuovere i medaglioni di aragosta dalla casseruola e metterli in un piatto da portata caldo. Tenere al caldo. Versare i pomodori ed il vino nella casseruola, portare ad ebollizione e cuocere a fuoco alto fino a che il preparato si sia ridotto della metà.

Rimettere le aragoste nella casseruola antiaderente insieme al succo tenuto da parte, il corallo e le parti cremose dell'aragosta. Far sobbollire per 3 minuti.

Trasferire in un piatto da portata e gustare.

Piatto da gustare con una baguette fresca. E' un piatto per occasioni speciali.