

SECONDI PIATTI

Astice alla Newburg

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

800 g di polpa di astice bollito
200 g di burro
¼ di tazza di sherry secco
3 cucchiari di farina
1 tazza di panna montata
sale e pepe di cayenna.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la polpa del crostaceo a grossi pezzi. Sciogliere la metà del burro in una padella, mettervi la polpa del crostaceo e farla saltare per 1 minuto. Irrorarla di sherry. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

Mettere il burro rimasto con la farina e la panna in una casseruola posta a cuocere a bagno maria in acqua che bolle lentamente. Rimescolare continuamente fino a quando la salsa non avrà assunto un aspetto denso e liscio.

Aggiungere sale e pepe e mescolare ancora.

A questo punto mettere la polpa del crostaceo nella salsa e continuare a cuocere per 10-

15 minuti. Togliere dal fuoco e raffreddare.

Tenere nel frigorifero per 24 ore e riscaldare prima di servire.