

PRIMI PIATTI

Cannelloni all'aragosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

2 aragoste da 1 kg e mezzo ognuna
6 scalogni
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
30 g di burro
1 bicchierino di cognac
12 cucchiai di panna
12 cannelloni
1 confezione di besciamella
sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Fate bollire le aragoste in acqua salata per 15-20 minuti.



2 Spolpate la coda, eliminando l'intestino e conservate il corallo.



3 Tritare gli scalogni.

In una padella mettete l'olio, il burro e gli scalogni e fate soffriggere.



4 Quando lo scalogno è appassito, unite la polpa del crostaceo tritata finemente a coltello.

Sfumare con il cognac.



5 Sfumato a fiamma viva il liquore, unite la panna, mescolare bene e aggiustate di sale.



6 Stringete bene il composto e mettetelo a freddare, aggiungendo del pepe bianco.



7 Riempite i cannelloni.



- 8 Ponete i cannelloni in pirofila di adeguate dimensioni, sul fondo della quale avrete steso un sottile strato di besciamella, che potrete condire con l'eventuale residuo di ripieno.



- 9 Completate coprendo i cannelloni con besciamella in cui avrete amalgamato il corallo dell'aragosta.



10 Infornate a 180°C per 15 minuti.

