

SECONDI PIATTI

Crema di fagioli con aragosta, basilico e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 aragosta di circa 1 kg
- 400 g fagioli borlotti
- 2 bicchieri vino bianco secco
- 300 g pomodori a grappolo
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 2 carote
- 1 l brodo vegetale
- rosmarino
- aglio
- prezzemolo
- 10 foglie basilico
- funghi porcini piccoli e sodi
- olio extravergine di oliva
- pepe
- origano
- sale

PREPARAZIONE



2 Mettete in pentola i fagioli, il vino, i pomodori sbollentati e sbucciati, le carote, la cipolla, lo scalogno, rosmarino, aglio e pepe.

Versate anche 1 litro di brodo vegetale freddo e portate ad ebollizione.

Cuocete finché i fagioli risulteranno teneri, eventualmente aggiungendo acqua.



3 A cottura ultimata passate nel passaverdure con poco olio extra vergine di oliva.



4 Tuffate l'aragosta in acqua bollente dopo averla legata e steccata e bollitela per circa 4 minuti.



5 Poi immergetela in acqua gelida per fermare la cottura.



6 Dividetela a metà con l'aiuto di un coltello robusto ed eventualmente un paio di forbici per tagliare il carapace.



7 Saltate le due metà in padella ed irrorate con una spruzzata di vino bianco



8 Servite la crema preparata con l'aragosta, guarnendo con il basilico tagliato a julienne ed i porcini crudi tagliati a lamelle sottili spolverati con origano.



9 Condite con una macinata di pepe nero di mulinello, un filo d'olio extra vergine e qualche goccia del fondo di cottura dell'aragosta.

