

SECONDI PIATTI

Millefoglie di patate, porcini e aragosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Questa ricetta rappresenta una rivisitazione in chiave moderna della definizione "mare e monti". Il risultato sarà una stratificazione di sapori e colori molto diversi tra loro ma che riescono a coesistere nel piatto in estrema armonia. Un piatto unico che vede il connubio tra aragosta, funghi e patate.

INGREDIENTI

ARAGOSTA o 3 piccole da 200g - 600 gr
PATATE 500 gr
FUNGHI PORCINI 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Pelate e affettate le patate, mettetele in una teglia da forno, spennellatele con l'olio e conditele con sale e pepe, cuocetele in forno per 20 minuti a 180°C.



- 2 Nel frattempo, lessate le aragostine in abbondante acqua per 15 minuti. Scolatele e lasciatele raffreddare, sgusciatele cercando di non rompere le code e tagliate la polpa ricavandone dei medaglioni.



- 3 Rosolate, nella stessa padella, lo spicchio d'aglio ed i porcini affettati.



- 4 Unite i medaglioni di aragostine, aggiustate di sale e pepe e lasciate insaporire per un paio di minuti, aggiungere in fine il prezzemolo tritato.



- 5 Montate la millefoglie iniziando da un primo strato di patate, quindi uno strato di funghi ed infine i medaglioni di aragosta. Continuate con questa sequenza fino ad esaurire gli ingredienti.

Servite il piatto caldo condito con un filo d'olio a crudo ed una spolverata di prezzemolo tritato.