

Aragosta al pernod

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3 aragoste (800 g l'una)
100 g panna liquida
40 g burro
1 scalogno
1 ciuffetto prezzemolo
1 cucchiaio pernod
sale
pepe
per il riso pilaf:
1/2 cipolla
40 g burro
250 g riso
75 cl brodo

Preparazione

Legate le aragoste e immergetele per un istante in acqua a bollore; non appena morte estraetele (non devono lessare), staccate le code e tagliatele a metà per il lungo, carapace compreso. Sciogliete il burro in una larga padella e fatevi appassire lo scalogno tritato poi unite le code delle aragoste con il carapace verso il basso. Irrorate con la panna, coprite e cuocete per circa 10 minuti. Nel frattempo dividete a metà le teste e prelevate il corallo, la linfa e la parte cremosa. Sgocciolate bene le code, sgusciatele (tenete da parte i mezzi carapaci) e mettetele in un'altra casseruola. Nel fondo di cottura aggiungete corallo, linfa e parti cremose, salate, pepate, unite il Pernod e mescolate bene. Ai primi bollori togliete dal fuoco e passate la salsa attraverso un colino, lasciando cadere il ricavato sulle code di aragosta. Riscaldare il tutto e alla fine aggiungete poco prezzemolo tritato. Sistemate in ciascun piatto mezza coda con la sua salsa e mezzo carapace riempito con riso pilaf. Per il riso pilaf fate appassire la cipolla tritata nel burro, unite il riso, lasciate tostare e poi bagnate con il brodo; cuocete in forno per 15 minuti.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>