

Aragosta all'arancia

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 costa sedano
1 carota
1 cipolla
1 mazzetto erbe aromatiche
2 foglie alloro
sale
1 bicchiere vino bianco
1 aragosta di 1200 g
50 g burro
pepe
Alcune gocce brandy
1 bicchiere panna
2 tuorli d'uovo
3 arance

Preparazione

Preparate un court-bouillon portando ad ebollizione, in una pentola, quattro litri di acqua con il sedano, la carota, la cipolla, il mazzetto di erbe aromatiche, l'alloro (il tutto ben pulito e lavato), il sale e il vino. Nel frattempo lavate l'aragosta, fissatela ad un'assicella di legno con refe da cucina, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti circa, quindi lasciatela raffreddare nel suo court-bouillon; quando sarà completamente fredda, scolatela ed estraetene la polpa, praticando un'incisione dalla parte del ventre. Tagliate la polpa a medaglioni. Adagiate questi ultimi in un tegame con il burro già fuso, spolverizzateli con una presina di sale e un pizzico di pepe, spruzzateli con qualche goccia di brandy e lasciateli cuocere a fuoco dolcissimo per 10 minuti; trascorso questo tempo, unite la panna, i tuorli e il succo di due arance e fate rapprendere l'intingolo. Sistemate l'aragosta sul piatto da portata, sovrapponendo leggermente i medaglioni o disponendoli 'in piedi': irroratela con il sughetto, decoratela con l'arancia rimasta tagliata a fettine e servitela subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>