

# Aragosta alle due salse

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 2 persone:

1 aragosta di circa 700 g  
100 g broccoli  
sale  
10 cl salsa di burro bianco  
1/2 sacca di inchiostro di seppia  
1 bustina di zafferano  
10 cl salsa di vino bianco  
stigmi di zafferano  
2 cucchiaini panna montata  
per il court-bouillon:  
12 cl acqua  
20 cl vino bianco  
2 carote  
1 mazzetto prezzemolo  
1 pezzo finocchio  
1 cipolla

## Preparazione

Ponete in una capace casseruola l'acqua, il vino bianco, le verdure mondate e ridotte a tocchetti, il timo e il prezzemolo e fate cuocere a calore medio per 15 minuti, dopodichè insaporite il court-bouillon con il sale necessario e una macinata di pepe. Immergete l'aragosta nel brodo, a partire dalla testa, abbassate la fiamma al minimo e lasciatela cuocere per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo togliete il crostaceo dalla casseruola, aprite il carapace nella parte ventrale ed estraete la polpa in un solo pezzo. Tagliate quest'ultima a medaglioni e mettetela in caldo. Mondate i broccoli e scottateli per 4 minuti in una casseruola con acqua bollente salata, dopodichè scolateli, fateli raffreddare sotto l'acqua fredda, sgocciolateli e metteteli da parte. Preparate la salsa di burro bianco come indicato nella ricetta corrispondente, fatela scaldare in una casseruolina, a calore moderato, incorporatevi l'inchiostro di seppia, passatela attraverso un setaccio fine e, se necessario, regolate di sale. In una casseruolina pulita fate scaldare a calore moderato anche la salsa di vino bianco (vedi ricetta corrispondente) assieme alla bustina di zafferano, quindi aggiungete gli stigmi di zafferano e lasciate cuocere ancora per un minuto. Incorporate alla salsa la panna montata e regolate di sale. Fate scaldare i broccoli a vapore per pochi istanti. Mettete in ogni piatto individuale un poco di ciascuna delle due salse preparate, disponendole in modo decorativo, come mostra la foto, completate con i broccoli e i medaglioni d'aragosta e servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>