

Aragosta e frutti dell'adriatico al prosecco

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

per la salsa:

1 bicchiere panna

1 bicchiere vino spumante prosecco

3 tuorli d'uovo

150 g burro

per la composizione dei piatti:

4 tranci aragosta

4 capesante

30 g gamberetti bolliti

30 g scampi bolliti

500 g vongole

carote bollite

zucchine bollite

1 fungo porcino

Preparazione

Bollite aragosta, gamberi, scampi e capesante. Sgusciate e tagliate l'aragosta a medaglioni. Saltate le vongole senza condimenti. Estraiete i frutti e lavateli nella loro acqua. Saltate nel burro con sale e pepe i frutti di mare. Poi preparate alcune fettine di funghi porcini freschi, le carote e le zucchine bollite. Per preparare la salsa riducete il Prosecco con sale e pepe, unitevi i tuorli d'uovo e qualche cucchiata d'acqua dei frutti di mare, quindi cuocete a bagnomaria e incorporate un po' alla volta il burro usando la frusta. Infine disponete in piccole terrine il trancio d'aragosta, le capesante, i gamberetti e le verdure; coprite il tutto con la salsa e gratinate al forno.

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

<http://www.ricetteitalia.org>