

Aragosta allo Champagne con riso pilaf

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali



Preparazione:
35 min



Cottura:
35 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

L'aragosta allo champagne con riso pilaf è un delizioso **piatto unico** elegante e raffinato adatto per occasioni particolari in cui volete stupire i vostri invitati. Sicuramente, l'aragosta, è il prodotto ittico più pregiato e costoso ed il re dei **crostacei** per eccellenza grazie alla **delicatezza** delle sue carni che dopo la cottura assumono un particolare colore dalle tonalità del **rosa** a quelle del **rosso**.

Per impreziosire questa prelibatezza che proviene dal mare, non poteva quindi mancare lo **champagne**, re per eccellenza dei **vini**, ed il **riso pilaf** come leggero accompagnamento ad un piatto tanto prelibato e gustoso.



Ingredienti

>> Aragosta 4 da 300 g l'una	>> Pepe una spolverata
>> Champagne 200 ml	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Funghi Champignon 100 g	>> Tartufi 50 g
>> Panna liquida 1/2 litro	>> Riso pilaf 300 g

Preparazione



Iniziamo la nostra ricetta con la **cottura** delle aragoste: gettate le quattro aragoste in **acqua bollente** salata e, dopo **cinque minuti**, scolatele.

Dividetele a metà per il lungo, eliminate il **budellino**, togliete dalla testa l'eventuale **sacchetta sabbiosa** e conservate invece la parte gialla **cremosa** e, se ci sono, le **uova**.

A questo punto staccate la **polpa dal guscio** senza romperla, e **riadagiatela** all'interno.

Mettete in una padella le **aragoste** tagliate a metà con un filo d'**olio** a fuoco vivo e bagnatele con lo **champagne**.

Aggiungete gli **champignon** ben puliti e tagliati, quindi aggiungete una spolverata di **pepe** e aggiustate di **sale**.

Fate ridurre lo champagne di metà e bagnate il tutto con la **panna liquida**, quindi mettete in forno preriscaldato a **220°** per **10 minuti**.

Togliete dal forno e cospargete la vostra aragosta con il **tartufo** tagliato finemente alla julienne.

Spolverate il tutto con il **prezzemolo tritato**, ed ecco pronta l'aragosta allo champagne.

Intanto, mentre l'aragosta cuoce, occupatevi della preparazione del **riso pilaf**, seguendo la ricetta che vi mettiamo a disposizione.

Consiglio

Se volete ottenere il miglior risultato possibile, dovete acquistare una cosa di aragosta della varietà **aragosta di Cuba**, proveniente dal **Sudafrica**, e particolarmente indicata per le preparazioni più elaborate, proprio come l'**aragosta allo champagne**.

Altro consiglio che vi possiamo dare, è sicuramente quello di non fare cuocere troppo la vostra aragosta nell'acqua perché altrimenti risulterà troppo **dura e filacciosa**.

Per quanto riguarda il **tartufo**, il migliore è ovviamente quello di **Alba**, anche se risulta essere un po' più costoso degli altri.



Curiosità



Nel **Mar Mediterraneo** esistono due specie differenti di aragosta: il **Palinurus mauritanicus**, che si distingue per la presenza di numerose chiazze bianche sulla corazza ed il **Palinurus regius**, riconoscibile per il **corpo** di colore **verde**, che pare sia stato introdotto accidentalmente nel **Mediterraneo**.

