



Ricetta N. RE000111

Registrata in data 18 Dic 2015 alle ore 10:20

da PAOLO GRAMAGLIA

Astice ubriacata con salsa di guacamole, caviale e ?Ketchup Partenopeo?

Ubriacare qualcuno è un delitto??.E se ad essere ?ubriacata? fosse una meravigliosa astice che la notte prima nuotava sui fondali di scogli ricoperti di alghe e sulle praterie di Poseidonia? Il profumo, il gusto ed il sapore che avrà quel fantastico crostaceo a cottura ultimata, vi ripagherà del ?reato? commesso

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 2 persone

2 astici da g 500 circa
1 limone
vino bianco due litri
misticanza di insalatine selvatiche
olio extravergine d'oliva
sale Maldon q.b.
foglioline di schiso misto
PER LA SALSA DI CAVIALE:
g 200 di maionese
g 80 caviale
1 cucchiaio da the di cognac
PER LA SALSA DI GUACAMOLE:
1 avocado maturo
2 pomodorini ramati maturi
1 cipolla piccola bianca
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino verde
1 lime
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
g 4 di cumino
sale e pepe q.b.
PER LA SALSA DI "KETCHUP PARTENOPEO":
g 400 pomodori San Marzano maturi
g 5 cannella
g 12 di zucchero di canna
g 22 di aceto di vino bianco
g 12 di salsa worcestershire
g 3 di xsantana
4 gocce di tabasco
sale q.b.

Preparazione

Immergere in una pentola l'astice versandovi un buon vino bianco, lasciando che essa ?beva? parte del vino per circa due ore. Aggiungere due litri di acqua e lasciare cuocere lentamente.

A cottura ultimata, spolare l'astice, lasciandola intera, per poi bagnarla nuovamente nell'acqua e nel vino di cottura.

Per la salsa di caviale:

Amalgamare la maionese con il caviale e il cognac

Per la salsa di guacamole:

Spellare e tagliare a cubetti l'avocado, pestarlo e ridurlo in crema.

Tagliare finemente la cipolla, l'aglio, il peperoncino, spellare e tagliare a piccoli tocchetti i pomodori; unire tutto all'avocado e amalgamare. Grattugiare la buccia del lime e, insieme al succo, aggiungerla alla salsa. Aggiungere sale e pepe, cumino, olio e mescolare fino ad ottenere una salsa liscia.

Per la salsa di ketchup partenopeo:

Incidere e scottare in acqua bollente i pomodori per pochi attimi, passarli immediatamente in acqua ghiacciata e spellarli, frullarli e setacciarli.

Aggiungere alla salsa di pomodoro, la cannella, lo zucchero, l'aceto, il tabasco, la salsa worcestershire, il sale, la xantana e frullare con il mixer ad immersione. Conservare la salsa in un biberon da cucina.

Composizione del piatto:

Adagiare l'astice dividendola in tre parti che saranno intervallate dalla salsa di caviale, disporre le chele come in foto, aggiungere un bottone di salsa di guacamole e due di ketchup partenopeo, adagiare nei pressi delle due salsa delle foglioline di shiso. Condire l'astice con gocce di olio extravergine emulsionato al limone e cristalli di sale maldon

Vino consigliato

Bruno Paillard Premiere Cuveè