

SALSE E CONDIMENTI

Burro all'astice

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Gusci di astice	750 g
Carote	100 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Sedano	50 g
Porro	50 g
Scalogno	50 g
Concentrato di pomodoro	1 cucchiaio
Acqua	25 cl
Burro	750 g

Preparazione

- 1 Lavate i gusci d'astice sotto l'acqua corrente, quindi poneteli in un telo e lasciateli sgocciolare: i gusci devono essere perfettamente asciutti per poter essere immersi nell'olio caldo.
- 2 In un tegame fate scaldare l'olio d'oliva, poi mettetevi i gusci e fateli rosolare bene da ogni lato, muovendoli continuamente con un mestolo forato.
- 3 Mondate tutti gli ortaggi, tagliate le carote e il sedano in fine brunoise, affettate sottilmente i porri e gli scalogni, infine tritate gli spicchi d'aglio, senza pelarli.
- 4 Aggiungete tutti gli ortaggi così preparati ai gusci d'astice, unite anche il concentrato di pomodoro e fate rosolare mescolando continuamente.
- 5 Aggiungete metà del burro, tagliato a pezzetti, e mescolate delicatamente fino a quando i gusci saranno ben rosolati e il burro si sarà fuso completamente, assorbendo tutte le sostanze aromatiche emesse dai vari ingredienti.
- 6 Versate nel recipiente, poco alla volta, un quarto di l d'acqua, senza mai smettere di mescolare. Fate cuocere ancora, lasciando ridurre un po' il liquido, dopodichè aggiungete il resto del burro e fatelo fondere.

- 7 Lasciate sobbollire la preparazione a fuoco dolcissimo, in modo che il burro possa insaporirsi bene, mescolando senza interruzione.
- 8 Al termine, togliete la pentola dal fuoco e lasciate intiepidire la preparazione, quindi mettetela in frigorifero per una notte intera.
- 9 Raffreddandosi, il grasso si solidificherà salendo sulla superficie del liquido, da dove potrete toglierlo con l'aiuto di una spatola.
- 10 Ponete i pezzi di burro aromatizzato, prelevati dal liquido freddo, in una padella e fateli fondere a calore dolcissimo.
- 11 Filtrate il burro fuso, usando un setaccio fine, e raccogliete il ricavato in un contenitore rettangolare. Ponete il recipiente in frigorifero e lasciatevelo fino a quando il burro si sarà nuovamente solidificato.
- 12 A questo punto, sformate il burro all'astice su un tagliere e dividetelo in porzioni con un coltello inumidito.
- 13 Mettete da parte ciò che dovete utilizzare entro breve tempo e avvolgete le porzioni che non usate in altrettanti fogli di carta stagnola, quindi mettetele nel freezer dove si conserveranno fino a quattro mesi. --- Il burro all'astice, aggiunto in piccole quantità, serve per aromatizzare zuppe, salse e ragù, ovviamente a base di crostacei e pesci, a cui conferisce un sapore squisito e intenso.
- 14 La ricetta che vi proponiamo consente di realizzare un quantitativo di burro sufficiente per numerose preparazioni; di conseguenza, suddividetelo in porzioni, avvolgete ciascuna di queste in carta stagnola e riponetelo nel freezer: questo burro aromatizzato si conserva per alcuni mesi.
- 15 Con lo stesso procedimento potete preparare il burro aromatizzato agli scampi, all'aragosta o con altri crostacei da voi graditi, sostituendo i gusci d'astice con un uguale quantitativo di gusci del crostaceo prescelto.