

SECONDI DI PESCE

Aragosta in tortino con asparagi

Tradizione: Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LE CREPES

Farina	75 g
Latte	220 g
Uova	2
Sale	
Burro	

PER IL RIPIENO

Besciamella piuttosto densa	1 tazza
Ricotta	200 g
Punte di asparagi	350 g
Aragosta	1
Aromi (timo, aneto e prezzemolo)	1 mazzetto
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 L'aragosta è un grosso crostaceo lungo fino a 50 centimetri, il cui peso può raggiungere gli 8 chili. Può essere bruno-rossastra, verdastra o rosa.
- 2 La parte superiore che contiene i visceri e le branchie, assume una colorazione scura quando l'aragosta non è più fresca. Le sue carni, soprattutto negli esemplari piccoli, sono ritenute pregiatissime.
- 3 La carne è magra, ma, per l'alto contenuto di sodio, è sconsigliabile agli ipertesi. 700 g di aragosta contengono 86 calorie.
- 4 Mescolate la farina alle uova, aggiungete un paio di cucchiaini di burro fuso, il sale e, poco alla volta, il latte, mescolando energicamente in modo che non si formino grumi.

- 5 Con questo composto preparate dieci crepes. Lessate gli asparagi, scolateli, fateli raffreddare ed eliminate la parte bianca e legnosa del gambo.
- 6 Fate lessare l'aragosta con abbondante acqua profumata con le erbe aromatiche, scolatela, sgusciatela e tagliatela a fette.
- 7 Mescolate la besciamella con la ricotta, salate, pepate e aggiungete gli asparagi e l'aragosta, tenendo da parte alcune punte di asparagi per la decorazione.
- 8 Adagiate le crepes in una pirofila alternandole a strati di ripieno. Decorate la superficie con le punte di asparagi, spennellate con il burro fuso e passate in forno a 160 gradi per 15 minuti prima di servire.