

ASTICE O ASTACO ALLA THERMIDOR

Procedimento:

Tagliare per la lunghezza l'astice a metà iniziando dalla testa e poi la coda con tagli rapidi.

Sistemare le due metà sulla griglia dalla parte della carcassa per due minuti bagnando la carne con un po' di burro fuso.

Togliere la carne dal carapace senza romperla, scaloppare la carne e rimetterla nel carapace.

Preparare una vellutata con l'acqua dell'astice e corallo, unire un po' di senape e legare con un goccio di panna. Nappare la carne di salsa, cospargere con parmigiano grattugiato e burro a pioggia e gratinare in forno.

Servire su piatto con tovagliolo.