

Tortino di astice in guazzetto di lenticchie

Ricetta di Giancarlo Perbellini

Festeggiamo insieme l'ultimo giorno del 2013 con un piatto da sogno, ricco e sofisticato.



Per salutare il 2013 lo chef Giancarlo Perbellini ci propone un sogno in formato piatto: la ricchezza dell'astice è abbinata ad un alimento povero come le **lenticchie** che per tradizione sono un buon augurio per l'anno che verrà.

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Preparazione: 100 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di lenticchie (messe a bagno il giorno prima)
mezza verza bianca
140 g di scalogno tritato
1 rametto di rosmarino
1 astice nostrano a dadi
100 g di polpa di patate
succo di limone q.b.
1 l di brodo vegetale
2 spicchi d'aglio
vino bianco q.b.
olio extravergine d'oliva
sale e pepe

Per il fondo d'astice (un litro)

1 testa di astice
1 costa di sedano
1 carota
mezza cipolla
passata di pomodoro q.b.
1 spicchio di aglio
cognac e porto q.b.
olio extravergine d'oliva

Procedimento

1. Per preparare il fondo d'astice, rosolare la testa d'astice con olio extravergine d'oliva, bagnare con cognac e porto e lasciare evaporare.
2. Aggiungere una costa di sedano, una carota e mezza cipolla a dadini, della passata di pomodoro, alloro, uno spicchio d'aglio e un litro d'acqua. Fare bollire per 50 minuti e passare poi al passino fine.

3. Soffriggere 70 g di scalogno con uno spicchio d'aglio schiacciato (che poi verrà tolto), rosolarvi la verza tagliata finemente e bagnare con del vino bianco. Coprire, lasciare evaporare il vino e aggiungere del brodo vegetale e il rosmarino.
4. Lasciare quindi brasare la verza, aggiustando di sale e terminando la cottura quando ancora è leggermente croccante.
5. A parte soffriggere gli altri 70 g di scalogno, aggiungervi le lenticchie, tostare e bagnare con vino bianco che verrà lasciato evaporare.
6. Bagnare quindi con il fondo d'astice preparato in precedenza e portare a fine cottura, salando e pepando.
7. Nel frattempo cuocere a vapore i dadi di astice per 5 minuti. Passare la polpa delle patate al setaccio fine e condirla con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Disporla in un piccolo cerchio da pasticceria, adagiandovi sopra la dadolata di astice e infine la verza brasata.
8. Infornare per alcuni minuti, sfornare e sistemare il tortino al centro del piatto da portata levando il cerchio metallico. Disporvi intorno il guazzetto di lenticchie e guarnire con una chela di astice, anch'essa cotta a vapore.