

Astice al rosmarino, tagliatella di zucchine al timo e crema di rapa rossa

scritto da Redazione | 19/06/2016



Gusto e raffinatezza in un piatto da gourmet: Astice al rosmarino, tagliatella di zucchine al timo e crema di rapa rossa.



Una ricetta inviata dallo [chef](#)

[Andrea Fugnanesi](#) mentre l'abbinamento del vino è stato proposto dalla *maître* **Diana Zahariya**.

Tra gli ingredienti del piatto, che è studiato nei minimi dettagli, c'è la **barbabietola o rapa rossa** che ha origine sovietica. Essa non viene stracotta per non alterarne il tipico colore rosso.

L'astice deve essere bollito solo 6 minuti in modo che la carne mantenga la consistenza perfetta; un'eccessiva cottura altera il sapore di questo delizioso e pregiato crostaceo.

Consiglio dello Chef Fugnanesi

Il carapace può essere riutilizzato per preparare un'ottima bisque con cui condire i primi piatti come ad esempio paccheri e pachino al profumo di astice. La **bisque** ha origini francesi ed è basata sul brodo di crostacei (aragoste, scampi, astici ecc.); può essere servita come zuppa oppure come fondo per esaltare la cottura di altri piatti.

Ricetta Astice al rosmarino tagliatella di zucchine al timo e crema di rapa rossa

Categoria: primi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Dosi: per 1 persona

Tempo di preparazione: 25 minuti circa



Gewurztraminer Cuvee Precieuse 2011 Biodinamico

Ingredienti per 1 persona

- 200 grammi di polpa di astice;
- 1 zucchina;
- 200 grammi di rapa rossa (preocotta);
- 1 rametto di timo;
- olio aromatizzato al rosmarino.

Procedimento per la tagliatella di zucchine al timo

In una pentola d'acqua mettere un rametto di timo e far bollire; quindi immergere le zucchine precedentemente tagliate con l'affettatrice ad uno spessore di 1.5 e farle bollire per 2 minuti in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche e nutritive dell'ortaggio.

Scolare e raffreddare le zucchine in acqua fredda. Lavorarle a proprio piacere.

Procedimento per la salsa di rapa rossa

Tagliare a cubetti le barbabietole precotte, metterle in un boccale e frullarle con sale, pepe, un goccio di panna fresca e, se serve, aggiustare di consistenza. Una volta frullato, passare il tutto in un setaccio in modo da ottenere una crema liscia e omogenea.

Successivamente, riscaldare la crema di rapa in un pentolino, aggiungendo un filo di olio a crudo non per molto tempo in modo da non alterare il colore.

Procedimento per l'astice al rosmarino

In una pentola far bollire l'acqua e immergere l'astice, lasciandolo cuocere per 5-6 minuti (il tempo dipende dalla grandezza dell'astice). Scolare in acqua e ghiaccio in modo da bloccare immediatamente la cottura evitando di scuocerlo.

Tagliare la polpa dell'astice a cubetti e saltarlo in padella con olio aromatizzato al rosmarino.

Procedimento per l'olio al rosmarino

Far soffriggere in padella dell'olio di oliva con ½ rametto di rosmarino senza far superare il punto di fumo dell'olio. Farlo raffreddare e conservarlo in un barattolo sigillato, lasciandolo marinare per almeno 10 giorni prima dell'utilizzo.

Il **punto di fumo** è la temperatura a cui un grasso alimentare viene riscaldato, rilasciando sostanze volatili sotto forma di fumo azzurro. Se si supera il punto di fumo, si forma **acroleina** cioè una sostanza tossica che può far male al nostro organismo.

L'abbinamento con il vino proposto da Diana Zahariya

La *maître* **Diana Zahariya** consiglia di esaltare il valore del piatto con un Gewurztraminer Cuvee Precieuse 2011 Biodinamico (**Domaine Pierre Frick**), un vino bianco francese.

L'Astice al rosmarino, tagliatella di zucchine al timo e crema di rapa rossa è un piatto

elaborato e studiato i cui ingredienti si sposano perfettamente con il **Gewurztraminer Cuvee Precieuse biodinamico** per il suo indimenticabile profumo, e il gusto morbido e leggero. Il colore è giallo pallido, al naso ha un sentore discreto di lillà e spezie, la bocca è ampia e dinamica con sapore di frutti esotici maturi e un finale lungo dolce e speziato.