Aragosta alla catalana con CDC

Scritto da Maria Antonietta Pioppo
Domenica 29 Maggio 2011 01:40

Oggi vi propongo un abbinamento un pò più costoso del solito: **Aragosta alla catalana** e **C'D'C'**, vino ormai famoso dell'azienda **Baglio del Cristo di Campobello**, cantina dei fratelli Bonetta che si trova a **Campobello di Licata**, in provincia di **Agrigento**. Prima di tutto una premessa su questo ottimo vino: si tratta di un blend, parola molto usata nell'ambito enologico che sta ad indicare un misto, in questo caso di tre uvaggi: Chardonnay, Insolia e Cataratto e altri non svelati. Comunque sia, il risultato è un prodotto che al naso risulta molto profumato, soprattutto sentori floreali, che richiamano il gelsomino e la ginestra, e anche note di mela golden. In bocca ritornano i sentori olfattivi, con un risultato fresco e abbastanza persistente. Un vino dal carattere deciso che esprime al meglio il territorio di provenienza, caratterizzato principalmente da terreni calcarei. Questo vino ben si adatta a piatti freddi di pesce, infatti, si sposa perfettamente con la cosidetta "catalana". Di seguito la ricetta che, quando proposta, ha sempre incantato ed emozionato i commensali.

Ingredienti:

- un'aragosta (per persona)

- 1/2 kg di gamberi

- succo di limone

- sale

- pepe

- olio extravergine di oliva q.b.

- aceto di vino bianco

- qualche acciuga

- 1 cipolla bianca

- pomodoro ciliegino q.b.

- 1/2 kg di gamberi a persona

- 250 gr.di capperi di linosa

- 1 limone

Procedimento:

Far bollire le aragoste per circa 5 minuti, aggiungere un pizzico di sale e infine tagliare la polpa a dadini. A parte, preparate la salsetta lavorando insieme un limone spremuto, un filo d'olio, un filo d'aceto, 1 acciughina e un

cucchiaino di capperi di Linosa. In una padella fate soffriggere la cipolla e a doratura avvenuta aggiungete i pomodorini, una volta appassiti aggiungere i gamberetti, sfumateli col vino proposto, quindi salate e pepate a piacere. A questo punto guarnite l'aragosta come nella foto, prima con la salsetta e poi coi gamberetti sopra. Decorate con qualche pomodorino sul piatto e se volete un pò di prezzemolo. In alternativa, potere marinare i gamberetti con olio, aceto e limone. Non mi resta che augurarvi buon appetito, anzi buon abbinamento...