

Maine

NEL REGNO DEGLI ALCI E DELLE ARAGOSTE

Il fascino del grande nord

Claudia Polci | www.theaexperiences.com

Benjamin Franklin, da grade statista e uomo pragmatico era solito dire che “i fari sono più utili delle chiese”. Seguendo questa linea di pensiero, il Maine è sicuramente uno degli Stati più utili del Nord America! Lungo la costa infatti sono stati costruiti nel corso dei secoli, una sessantina di fari, famosi in misura diversa ma tutti interessanti. Impossibile lasciare il Maine senza una visita al faro di Marshall Point, quello in cui arriva Forrest Gump dopo la sua lunga corsa: si ferma, guarda il faro, il mare e torna indietro! Meraviglioso ed elegante è il Pemaquid Point Lighthouse, uno tra i fari più suggestivi, costruito a ridosso di una scogliera frastagliata, in una cornice fatta di cieli multicolore, di silenzio e di onde che si infrangono imbiancando le rocce ed il faro stesso. La costruzione è talmente caratteristica da essere stata scelta come immagine del quarto di dollaro dello Stato. Se il Maine

è pieno di fari, sulle tavole degli abitanti di questo pezzo di mondo non potranno mancare deliziosi prodotti ittici. Pur essendo il più grande produttore al mondo di sardine in scatola, non è per questo che viene ricordato e amato dai viaggiatori. Sono le aragoste le vere regine del Maine: le sue acque ci regalano in abbondanza uno tra i crostacei più ricercati e gustosi.

Proprio questa abbondanza ha stimolato, nel tempo, la fantasia in cucina, sdoganando l'aragosta da cibo presente solo nei ristoranti d'élite e trasformandola in un delizioso street food dalla polpa dolciastra e dal costo contenuto. L'aragosta qui è talmente diffusa da dedicarle un festival, il “Maine lobster festival”, e cioè una vera e propria sagra che si svolge a Rockland tutti gli anni ad agosto. Dal mercoledì alla domenica, questo piccolo paesino del Maine ospita sfilate con carri a tema aragosta, bande musicali, l'immane carro del Dio del Mare e quello

della Principessa del mare che viene eletta ogni anno. Troverete l'aragosta cucinata in decine di modi diversi, dal più semplice al più ricercato: bollite, arrosto, in salsa o anche fritte. Insomma, se amate le aragoste il Maine lobster Festival è una specie di paradiso in terra! Qui, dunque, le tradizioni per il giorno del Ringraziamento si sovrappongono: ovviamente non mancherà il tacchino, ma sarà in compagnia di molti piatti sfiziosi a base del famoso crostaceo.

Come i ravioli di aragosta, morbidi e dal sapore gentile, solo apparentemente complessi. Oppure le deliziose frittelle di aragosta, dove il fritto diventa elegante e raffinato. Per chi invece vuole variare un po', suggeriamo l'aragosta con il pomodoro in salsa di birra: dolce e amaro a deliziare il palato. Abbiamo detto, come tutti, aragosta anche se in realtà si tratta di astici particolarmente grandi. Benvenuti in Maine, dove il mare abbraccia la terra!

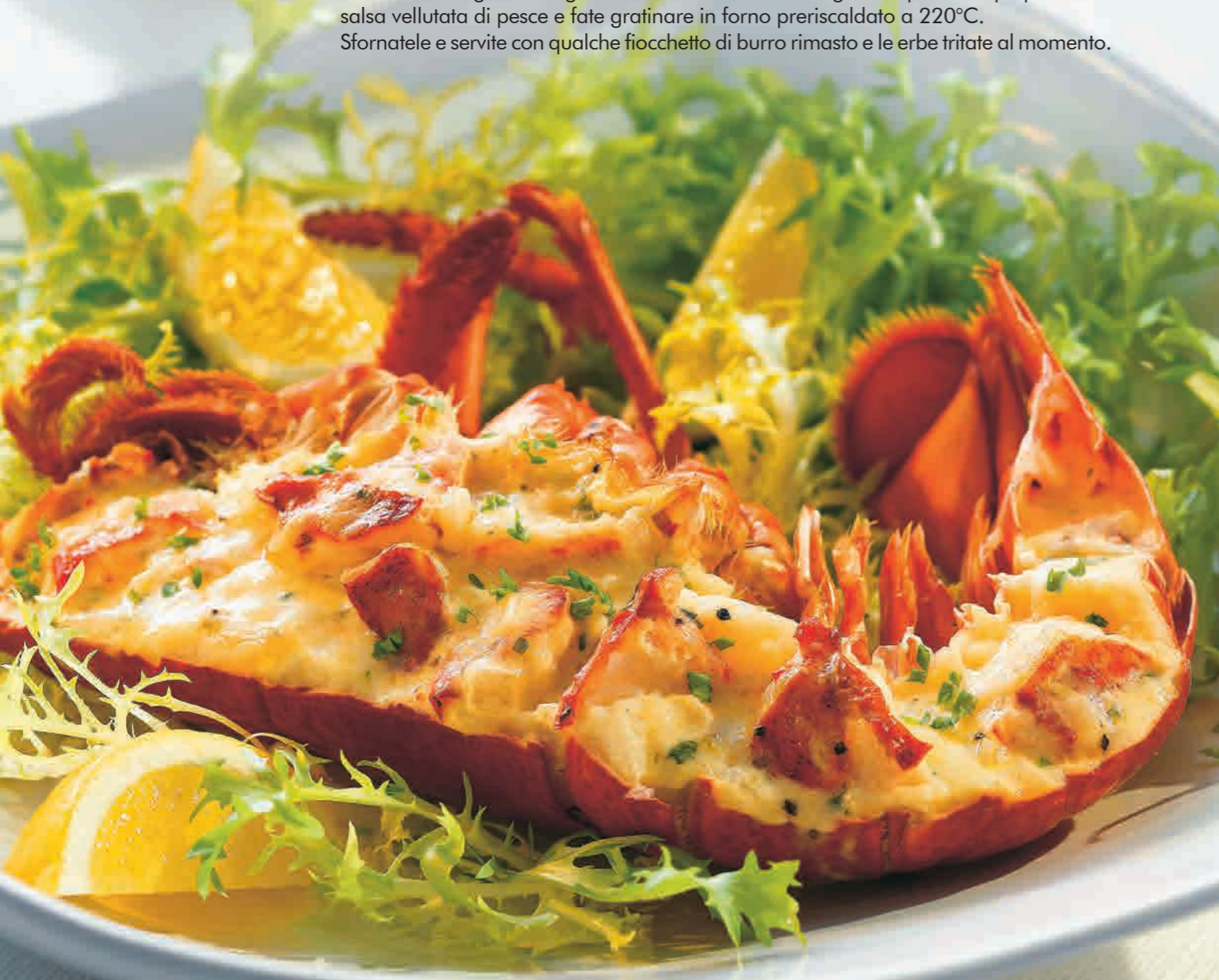
Aragosta alla termidoro

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Aragoste, 2
Aceto, 4 cucchiari
Sedano, 100 g
Carote, 100 g
Cipolle, 100 g
Alloro, 2 foglie
Brodo di pesce, ½ litro
Burro, 60 g
Farina, 30 g
Tuorli d'uovo, 3
Gruviera, 150 g
Olio evo, 2 cucchiari
Scalogno, 10 g
Dragoncello
Prezzemolo
Pepe nero
Sale

In una casseruola preparare il court-bouillon: versare 3 litri di acqua, l'aceto, sedano, carote e cipolla tagliati a pezzi, le foglie di alloro, poco sale e portare ad un bollire leggero. Legate con lo spago le aragoste su una tavoletta o paletta da cucina per far sì che una volta cotte rimangano dritte. Mettete in cottura le aragoste in casseruola con il brodo realizzato, fatele cuocere a calore moderato, l'acqua dovrà bollire solo leggermente, da qui il termine court-bouillon. Cuocete per circa 5-7 minuti, secondo la grandezza, scolate e freddate rapidamente in acqua e ghiaccio o in abbattitore. Scolate e con un coltello trinciante tagliate a metà. Pulite l'interno della testa eliminando le interiora, togliete la polpa dal guscio e tagliatela a cubi o fettine. Sciogliete in un pentolino 40 grammi di burro, aggiungete la farina, mescolate e cuocete per 5 minuti a fuoco dolce. Spostate dal fuoco e aggiungete il brodo di pesce ristretto, mescolate con una frusta, fate cuocere per 5 minuti. Tagliate il formaggio gruviera a piccoli cubi, versatelo nella salsa vellutata di pesce bollente assieme ai tuorli d'uovo, mescolate velocemente. In una padella antiaderente soffriggete lo scalogno tritato in poco olio, aggiungete la polpa di aragosta, e saltate in fiamma viva fino a farla rosolare. Fuori dal fuoco bagnatela con il cognac e fate fiammeggiare. Condite con poco sale e pepe. Rimettete l'aragosta nei gusci e sistemate in una teglia. Coprite la polpa con la salsa vellutata di pesce e fate gratinare in forno preriscaldato a 220°C. Sfornatele e servite con qualche fiocchetto di burro rimasto e le erbe tritate al momento.



Ravioli di aragosta

Ingredienti per 4 persone

Preparazione

Aragosta, 1
Pasta all'uovo, 350 g
Burro, 40 g
Farina, 30 g
Limoni, 1
Brodo di pesce o latte, ¼ di litro
Pepe bianco
Sale

In una piccola casseruola fate sciogliere il burro, spostate dal fuoco, aggiungetevi la farina di colpo, mescolate bene, rimettete sul fuoco e fate cuocere 5 minuti. Spostate dal fuoco il burro e farina, aggiungeteci il brodo di pesce o il latte, mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto sodo e liscio, rimettete sul fuoco e lasciate cuocere ancora 5 minuti, il composto risulterà quasi un impasto, lasciatelo freddare velocemente o in abbattitore. Ricavate la polpa dall'aragosta, disponetela su un tagliere e tritatela a coltello. Versate la polpa di aragosta nel composto a base di brodo di pesce, condite il tutto con poca scorza di limone grattugiata, un cucchiaino di succo di limone, un poco di pepe bianco e regolate di sale.

Lavorate il composto e ritiratelo in un contenitore di vetro o acciaio in frigorifero. Tirate la pasta all'uovo in sfoglie sottili, disponete lungo la sfoglia dei mucchietti di farcia all'aragosta, chiudete e ricavate dei ravioli nella forma e grandezza che preferite.

Poco prima di servirli sbollentateli in acqua, scolate e conditeli a piacere. Per condirli sono consigliate salse di pesce in bianco, brodi ristretti di pesce con cubetti di pesce bianco o gamberi o frutti di mare sgucciati.



Astice con salsa di pomodoro, paprika e birra

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Astici, 2
Birra weiss, ¼ di litro
Paprika dolce, 1 cucchiaino
Cipolla bianca, 50 g
Burro, 40 g
Pomodori pelati passati, 100 g
Panna fresca, ½ bicchiere
Sale

Tagliate gli astici in pezzi, pulite le teste privandole dell'interno e conservateli a parte.
Poco prima di servire in tavola: tritate la cipolla e strizzatela tra le mani, fate scaldare una padella antiaderente o in ghisa, versatevi all'interno il burro, gli astici in pezzi, la paprika, la cipolla tritata e fate rosolare a fiamma viva, bagnate con la birra e lasciatela evaporare del tutto, aggiungete il pomodoro passato, la panna, regolate di sale e fate cuocere per 5 minuti.
Lasciate riposare in caldo e servite in piatti fondi caldi accompagnati da pane tostato.



Burger di astice e patate

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Astice bollito, 1
Patate bollite, 200 g
Erba cipollina, 1 ciuffetto
Albume d'uovo, 1
Salsa rosa, 200 g
Olio evo, 3 cucchiaini
Pane grattugiato bianco
Sale

Ricavate la polpa dall'astice e tritatela a coltello.
Sbucciate le patate bollite e tritate anch'esse a coltello sul tagliere.
Riponete entrambi in una insalatiera, condite con erba cipollina tritata, sale, aggiungete l'albume e mescolate in tutto fino ad ottenere un impasto morbido ma plastico, se dovesse risultare troppo morbido aggiungete poco pane grattugiato.
Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per 1 ora dopodiché ricavate dei burger del diametro di 6-8 cm, una volta pronti passateli velocemente nel pane grattugiato.
Fateli cuocere in padella con l'olio evo facendoli rosolare ambo i lati. Servite con insalata verde, pane caldo e salsa rosa.

