

# GRAND HOTEL

RIMINI

\*\*\*\*\*L



## *Insalatina di Astice*

**Insalatina di astice con finocchi e agrumi**

### **Ingredienti per 10 persone**

- 4 astici
- 2 kg di agrumi, pompelmo giallo o rosa, arance, lime
- 1 kg di finocchi
- 1 mazzetto di aneto
- ½ mango
- 30 gr succo di limone verde
- 100 gr succo di pompelmo
- 50 gr succo arancio
- olio extra vergine di oliva.

### **Procedimento**

- Cuocere gli astici in un court bouillon per circa 10 minuti, dopo averli legati ad un'asticella perché non si pieghino durante la cottura. Raffreddare in acqua e ghiaccio, sgusciare e conservare le chele a parte.
- Mondare i finocchi e tagliarli a julienne, porli in acqua fredda per circa 10 minuti, scolarli e tenerli al fresco.
- Filettare gli agrumi pelati a vivo e porli in uno scolino per il recupero del succo.
- Per la vinaigrette al mango: sbucciare e frullare il mango con succo di limone, pompelmo e arancio. Aggiungere la stessa quantità di olio, sale e pepe q.b. e terminare al frullatore.
- In un piatto di portata porre al centro la julienne di finocchio, coprire con l'astice tagliato a medaglioni e i filetti d'agrumi, decorare con una chela di astice e un rametto di aneto. Condire con la vinaigrette al mango e servire.

Una speciale ricetta di Claudio Di Bernardo, Executive Chef del Grand Hotel Rimini

*claudio.dibernardo@grandhotelrimini.com*

*Astice*