Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **45 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **1**
astice bollito dal peso di circa 400g
- **12**
gamberi grossi sgusciati
- **12** scampi grossi sgusciati
- 1

finocchio

1
bicchiere di buon vino bianco

3	melanzane grosse
1	mazzetto timo fresco
150g	ricotta vaccina fresca
1	tubetto concentrato di pomodoro
6	pomodorini datterini con ciuffetto

olio extra vergine d'oliva

sale e pepe nero

DESCRIZIONE:

L’antipasto che presento per questo mese di Settembre, lo considero un po’ un piatto di chiusura, una sorta di ultimo atto in quella che si è presentata come un anomala commedia estiva, arrivata tardi all’appuntamento, durata poco e a volte molto piovosa, ma che comunque come tradizione vuole, avrà sicuramente portato a nuovi amori e nuovi progetti di vita. La freschezza della ricotta, la presenza del pomodoro ortaggio esclusivo di questa stagione, la piccantezza delle melanzane e la presenza dei crostacei sono gli ingredienti giusti per omaggiare l’estate appena conclusa. La melanzana è una pianta erbacea, appartenete alla famiglia delle solanacee, originaria dell’India, fu introdotta in Europa dagli arabi nel VIII° secolo. Questa pianta produce fiori dal colore violaceo, bianco o giallognolo di gran effetto visivo. In Asia attualmente ne viene coltivata una varietà che produce piccoli frutti ovoidali dal diametro variabile dai 5 ai 20 cm di colore bianco. Nonostante la reperibilità annuale di questo ortaggio, la melanzana non tollera temperature inferiori ai 10° C.

ESECUZIONE:

Pulire l'astice bollito svuotando le chele con l'aiuto di una forbice in modo tale da estrarle intere, pulire la coda cercando di ottenere anch'essa intera e pulire i "gomiti" del crostaceo, conservandolo a temperatura ambiente. Bollire gli scampi e i gamberi sgusciati, privati del budello nero, in 3 litri di acqua bollente e ben salata nel quale sarà stato aggiunto un finocchio e un bicchiere di buon vino bianco. Scolare i crostacei e tenerli da parte a temperatura ambiente. Praticare dei tagli sulle melanzane, condirle con sale, pepe ed olio e cucinarle in forno avvolte nella carta stagnola a 180°C per 20 minuti circa. Una volta cotte, conservarne solo la polpa, frullarla ed aggiustare con l'acqua rilasciata dalla cottura delle melanzane o con acqua naturale sistemando di sapore, aggiungere il timo sfogliato e un filo d'olio.
Lavorare la ricotta con il concentrato di pomodoro, finché essa raggiunga un colore rossastro non troppo acceso. Friggere i pomodori datterini in olio bollente con annesso il ciuffetto verde. A questo punto comporre il piatto adagiando al centro di esso la crema di melanzane calda, una "quenelle" di ricotta al pomodoro, i gamberi e gli scampi cotti in precedenza, ¼ di coda di astice oppure una chela, eventualmente completando le porzioni più scarse con i "gomiti" del crostaceo, condire con un filo d'olio extra vergine e guarnire il piatto con il pomodoro datterino fritto e una spruzzata di pepe nero macinato (possibilmente fresco).