Lobster roll – The Affair

Nella *puntata "1"* della *prima stagione* **Noah** arrivato a *Mountak* va pranzo con la sua famiglia in una tavola calda ed ordina ad **Alison** un panino all'astice: il **lobster roll.**

Il **Lobster Roll** è un panino tipico della costa atlantica degli Stati Uniti, dal New England a Long Island, dove abbondano astici e granchi. Dopo l'expo 2015 è diventato molto in voga anche in Italia tanto da essere inserito nei menù di ristoranti eleganti o di catene di hamburger chic come *Ham Holy Burger*, Roma ha aperto un locale (quasi) dedicato *Ted Burger & Lobster*.

Quando nasce?

Le prime notizie risalgono al 1929 quando viene inserito come piatto freddo nel menù del ristorante *Perry's di Milford* (Connecticut). Dobbiamo aspettare il 1968 quando **Steve Kingston –** il proprietario del *Clam Shack* di Kennebunkport (Maine) – rielabora la ricetta come la conosciamo noi: pane morbido guarnito con burro o maionese (o entrambi) e imbottito con astice e succo di limone, sedano e lattuga.

Nella ricetta originale, l'astice deve cuocere prima al vapore (con acqua di mare) per poi essere passato in forno. La polpa va sgusciata e tagliata a pezzettini, poi condita con maionese e limone e infine lasciata riposare in frigorifero. Il panino deve essere di pane bianco (quello per hot dog) tagliato dall'alto o di lato e tostato su entrambi i lati in una padella con abbondante burro.

Ora è pronto per essere farcito con l'astice condito, limone e lattuga e servito con contorno di patatine fritte e sottaceti. Su questa base si ammettono varianti che prevedono l'aggiunta di sedano, cipolle ed erba cipollina.

Ingredienti per 2 panini:
→ Ricetta provata e mangiata!

Polpa di astice cotta da (2 piccoli esemplari)
Maionese 90 gr
Burro 40 gr
Succo di limone 1 cucchiaino e mezzo

Panini morbidi da hot dog lunghi circa 15 cm
Sale q.b.
Pepe q.b.
Insalata facoltativa

Tagliate la polpa di astice in grossi pezzi e conservate.

Mescolate la maionese, 20 gr di burro fuso, il succo di limone, la scorza di limone grattugiata, una presa di sale e una macinata di pepe.
Unite l'astice al composto ottenuto.

Tagliate i panini per il lungo in modo da aprirli a portafoglio.
Spennellate di burro fuso i lati interni e fateli tostare su una piastra caldissima.

Appena freddi disponete qualche foglia d'insalata pulita, farcite con l'insalata di astice, servite subito.

Note

- Potete cuocere l'astice con qualche ora di anticipo conservandolo coperto
- Potete aggiungere capperi o erba cipollina tritata