

SECONDI PIATTI

## Aragosta al vapore

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SUCCO D'ARANCIA 1 cucchiaio da tavola  
OLIVE NERE  
ARANCE 2  
FINOCCHI 2

Per apprezzare la delicatezza dell'aragosta, uno dei metodi migliori di cottura è al vapore. Servite l'aragosta al vapore con un condimento leggero e godrete di un piatto davvero delizioso!

### PREPARAZIONE

- 1 Per questa ricetta è necessario partire con l'aragosta viva. La prima cosa da fare è di dare un preciso colpo di coltello alla base della testa. Lavatela bene e cuocetela per 30- 40' circa al vapore (dipende dalla grandezza dell'aragosta).



**2** Togliete il guscio ed affettatela.

Mantenetela al caldo fino al momento di servirla, conditela all'ultimo momento con olio d'oliva, succo d'arancia, un trito di olive nere e buccia d'arancia, sale e pepe quanto basta e accompagnata con un'insalata di arance, finocchi e olive nere.