

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.