

SECONDI PIATTI

Aragosta cotta con il whisky

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Una splendida aragosta cotta in acqua aromatizzata al whisky. Ricetta ricca e opulenta!

INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da
tavola
ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo
SCALOGNO 1
WHISKY 1 bicchiere
LATTUGA
SALE ROSSO

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una pentola abbastanza grande da contenere l'aragosta, unite i grani di pepe, un pizzico di sale, il whisky, lo scalogno, l'acqua, mettete sul fuoco e lasciate insaporire una decina di minuti da quando inizia a bollire.



2 Immergete, quindi, l'aragosta e lasciate cuocere 10-15 minuti (dipende dalle dimensioni).



3 Scolate l'aragosta ed eliminate la carcassa mettendo la polpa da parte. Prendete un coltellino affilato e ricavate dei medaglioni di circa 1 cm. Nel frattempo pulite l'erba cipollina, tritatela, unitela ad un po' di maionese e un paio di cucchiaini di acqua di cottura.



- 4 Servite l'aragosta con la salsa e una spolverata di sale rosso, per insaporire, e delle foglie di lattuga a contorno.