

SECONDI PIATTI

Aragosta all'acciuga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 2 aragoste da 500 g
- burro
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cucchiaino di salsa ketchup
- 50 g di filetti di acciughe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate l'aragosta, asciugatele e con un taglio netto dividetele in due parti nel senso della lunghezza. Eliminate la sacca sabbiosa che si trova nella testa e il budellino. Appoggiate le mezze aragosta sulla griglia bel calda, con i gusci a contatto di queste ultime, e arrostitele per circa 20 minuti, rivoltandole di tanto in tanto. Spennellatele ripetutamente con burro fuso e spolverizzatele di sale e di pepe. Nel frattempo tritate finemente il basilico. Lavorare del burro in una ciotola fino a quando risulta una crema, unire il basilico tritato e del ketchup. Disponete le mezze aragoste sul piatto da portata, sempre dalla parte del guscio, e ricopritele con il composto di burro.

Guarnite con filetti d'acciughe e servite subito.