

SECONDI PIATTI

Aragosta all'algherese

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 aragosta viva di almeno 1 kg
4 pomodori
2 cipolle bianche
rucola.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire l'aragosta per circa 20 minuti, toglierla dall'acqua e lasciarla raffreddare. Preparare i pomodori e le cipolle a mo' di insalata, tagliare l'aragosta a pezzi grossi versare sopra la rucola, i pomodori e le cipolle, condire il tutto con olio, aceto e sale.