

SECONDI PIATTI

## Aragosta all'Americana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

ARAGOSTA da 1 kg - 1  
CIPOLLE ½  
SEDANO 1 costa  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
ALLORO 1 foglia  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BURRO 20 gr

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate l'aragosta ancora viva, per prenderne la polpa e ricavatene dei medagioni.



**2** Preparate un trito con le verdure e soffriggetelo in un po' di olio fino a quando diventa dorato.

Dopo appena qualche minuto aggiungete i pezzi d'aragosta e cuocete fino a quando prenderanno un bel colore rosso.



**3** A questo punto sfumate con del vino bianco.



4 Una volta evaporata la parte alcolica del vino, unite il concentrato di pomodoro.



5 Insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per un quarto d'ora a tegame coperto. Togliete i pezzi d'aragosta dal tegame e accomodateli su un piatto da portata precedentemente riscaldato. Passate il sugo al setaccio, scioglietevi il burro e rifinite con il prezzemolo tritato, versatelo sull'aragosta e servite.