

SECONDI PIATTI

# Aragosta alla Catalana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

ARAGOSTA 800 gr  
POMODORI 8  
CIPOLLE 1  
LIMONE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Lessate l'aragosta viva, se possibile, in abbondante acqua bollente salata per circa 25 minuti. Poi lasciatela raffreddare nel liquido di cottura, quindi prelevatela e tagliatela a metà nel senso della lunghezza.



- 2 Prelevate la polpa, tagliatela a pezzetti e mettetela in un'insalatiera. Sbucciate la cipolla, affettatela finemente e unitela al crostaceo. Lavate i pomodori, affettateli, unite anche questi.

In una ciotola a parte, emulsionate olio, succo di limone, sale e pepe.



- 3 Condite l'insalata di pesce, mescolate per bene e portate in tavola.

