

SECONDI PIATTI

Aragosta alla catalana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

ARAGOSTA precotte e surgelate - 2

POMODORI 12

CIPOLLE 2

SUCCO DI LIMONE 2

BOTTARGA 2 cucchiari da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

cucchiari -

SALE

PREPARAZIONE



2 Liberare le aragoste dai carapaci cercando di lasciare intatte testa e coda.



3 Tagliare l'aragosta in fette di circa mezzo centimetro.



- 4 In una ciotola mescolare bene olio, sale, succo del limone, bottarga e i succhi presenti nella testa delle aragoste.



- 5 Mettete le fette di aragosta in una pirofila e coprite con l'emulsione.

Lasciate riposare per 3-4 ore almeno.



6 Tagliare a fettine i pomodori ed a fettine sottilissime la cipolla.

In un piatto mettete pomodori e cipolla.

Unite anche la testa, la code e, al centro la polpa marinata.



7 Coprite la polpa con la salsina dell'emulsione, fate riposare in frigo per 30 minuti.

