

SECONDI PIATTI

Aragosta alla Catalana

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

Se dovete far colpo su qualcuno, la ricetta dell'aragosta alla catalana è proprio quella perfetta.

Uno dei piatti raffinati e costosi più gettonati renderà la vostra cena davvero indimenticabile.

Non è per nulla difficile da fare anzi, seguendo i nostri piccoli consigli riuscirete a farla in maniera speciale! Una ricetta questa da tenere nel cassetto e da proporre appena si presenta un'occasione degna di essa! Provatela e se volete abbinarci un primo, anch'esso favoloso, ecco come si fa il

[risotto all'astice](#), buonissimo!

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.

