

SECONDI PIATTI

# Aragosta alla Messicana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

1 aragosta da 1 Kg  
200 g di cipolle  
2 spicchi di aglio  
1 Kg di pomodori maturi  
alloro  
timo  
coriandolo  
1 bicchiere di vino bianco  
peperoncino piccante  
succo di 1 lime.

## PREPARAZIONE

- 1 Se avete acquistato l'aragoste ancora vive, immergetele in una pentola con abbondante acqua bollente, chiudete il recipiente e fatele cuocere per un minuto, quindi scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua corrente.  
Preparare un trito con l'aglio e la cipolla.

Scottate in acqua bollente i pomodori, pelateli, tagliateli in quarti e privateli dei semi, quindi sminuzzate la polpa.

Staccate dal corpo dell'aragosta la coda facendola ruotare; tagliate ogni tronco a metà nel senso della lunghezza e togliete le interiora, infine lavate i crostacei sotto l'acqua corrente, dividete i singoli segmenti delle code, ricavando medaglioni di polpa avvolti nel carapace. Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i pezzi di coda da ogni lato, a fuoco dolce per alcuni minuti, dopodichè toglieteli dal recipiente.

Mettete nella padella la corazza dell'aragosta insieme al trito di aglio e cipolla, fate soffriggere il tutto a fuoco basso per alcuni minuti, quindi aggiungete la polpa sminuzzata dei pomodori, l'alloro e il timo.

Lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, poi bagnate la preparazione con il vino bianco e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Al termine, insaporite il fondo di cottura con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di lime, il peperoncino.

Eliminare la corazza dal fondo di cottura.

A questo punto mettete nella padella anche le code di aragosta, fatte rosolare in precedenza, cospargete il tutto con il coriandolo tritato e servite insieme alle tipiche tortillas.