

SECONDI PIATTI

# Aragosta alla parigina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 aragosta da 1 Kg  
gelatina istantanea  
maionese  
1 carota  
alloro  
50 g di capperi  
peperoni sott'aceto  
1 limone.

## PREPARAZIONE

**1** Lessate l'aragosta in acqua bollente ed aromatizzata con alloro, carote, limone, sale e pepe per circa 30 minuti.

Preparate la gelatina e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

Scolate l'aragosta ed estraete la polpa senza rompere il guscio.

Tagliate in pezzi la polpa e disponetela su un piatto, ricoprendola con gelatina e ponete nel frigorifero. Riempite la testa vuota dell'aragosta con i capperi e disponete sul corpo i

pezzi di polpa.

Decorate con il peperone a filetti e maionese.

Coprite il tutto con la gelatina rimasta.