

SECONDI PIATTI

# Aragosta alla sibarita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: molto elevata    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 aragosta  
burro (una o due noci)  
1 cipolla  
1 carota  
timo  
prezzemolo  
spezie varie  
1 bottiglia di champagne brut  
30 g di burro  
pepe di Caienna.

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro e imbiondire le cipolle e le carote, tagliate fini.  
Nello stesso recipiente, mettere l'aragosta tagliata a pezzi, ancor viva. Spolverare con le spezie scelte. Versarvi la bottiglia di champagne, aggiungere il burro e il pepe a piacere.  
Cuocere circa mezz'ora circa a fuoco medio.

Servire subito.