

SECONDI PIATTI

Aragosta bollita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

ARAGOSTA 1
CIPOLLE 1
CAROTE 1
TIMO fresco - 1 rametto
PEPE IN GRANI bianco -
SEDANO 1 costa
SCALOGNO 1

PREPARAZIONE

1 In una pentola capiente portate a bollore l'acqua con le verdure, gli odori e del sale.

Trasferite nell'acqua bollente l'aragosta steccata per la sua lunghezza e legata, in modo che in cottura non si pieghi su se stessa. Lasciate cuocere per 25 30 minuti, a seconda della grandezza dell' aragosta.



2 A cottura ultimata scolatela e lasciatela raffreddare, tagliatela a metà per tutta la sua lunghezza e servitela in tavola con della insalatina al taglio e salsa a piacere o semplicemente con un filo d'olio a crudo.

