

SECONDI PIATTI

## Aragosta gratinata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

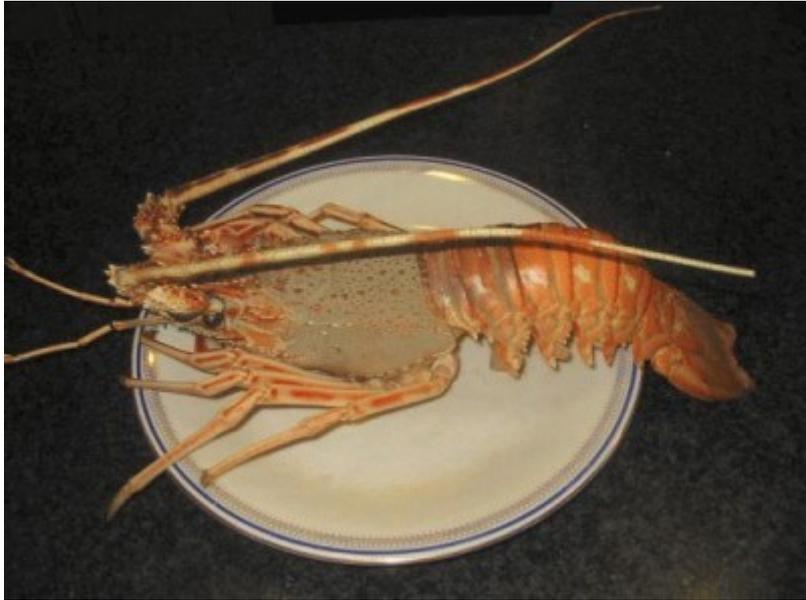
1 aragosta  
40 g burro  
aceto  
1 foglia alloro  
1 cipolla  
4 cucchiari pangrattato  
prezzemolo  
sale grosso

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete a lessare l'aragosta per 20 minuti dopo averla legata in una capiente pentola con acqua, 2 cucchiari d'aceto, l'alloro, la cipolla e del sale.



2 Fatela raffreddata, staccate le zampe, le antenne e ricavatene la polpa.





3 Tagliate l'aragosta in due prendola a libro.





4 Fondete il burro a fuoco lento e versatelo sull'aragosta posta su una teglia e ricoperta con pan grattato e prezzemolo tritato.

Infornate a 240° per 10 minuti.





5 Impiattate guarnendo con fette di limone.



Vino consigliato: spumante italiano

NOTE