

SECONDI PIATTI

Aragosta gratinata

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da tavola
ALLORO 1 foglia
CIPOLLE piccola - 1
BURRO 40 gr
PANGRATTATO 4 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE GROSSO
LIMONE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bollire l'aragosta, dopo averla ben legata, in acqua, 2 cucchiaini d'aceto, 1 foglia d'alloro, una cipolla piccola e una presa di sale grosso.



- 2 Dopo una ventina di minuti lasciarla raffreddare, staccare le zampe e le antenne che andranno spezzate per ricavarne tutta la polpa possibile.





3 Posare l'aragosta sul dorso e, con l'aiuto di un coltello pesante piantato nella testa, dividerla in due, tagliandolo fino alla coda.





- 4 Far fondere 40 gr di burro a fuoco lento senza farlo spumeggiare e porre l'aragosta su una placca da forno, spolverarla con il pan grattato e una bella presa di prezzemolo tritato. Irrorare col burro e una presina di sale. Infornare a forno bello caldo a 240°C per 10 minuti, il tempo per gratinare.





5 Impiattare su un piatto da portata e guarnire con un limone.



Vino consigliato: spumante italiano.

NOTE