

SECONDI PIATTI

Aragosta in salsa corallina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 20 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 aragosta viva (circa 1 Kg)
3 pomodori rossi
6 foglie di basilico
1 spicchio d'aglio
prezzemolo
2 cucchiaini d'olio extra vergine
le uova dell'aragosta
sale
1 cucchiaino di limone spremuto
maionese qb.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire l'aragosta per circa 20 minuti, toglierla dall'acqua e lasciarla raffreddare. Aprirla a metà. E togliere tutte le uova.

In un mixer mettere tutti gli ingredienti, (a parte le uova) amalgamare il composto sino ad ottenere una salsa omogenea. Si passa poi in un'altra ciotola e si aggiunge sale quanto basta e le uova dell'aragosta. Si otterrà così la salsa corallina da accompagnare al crostaceo.





Le dosi indicate sono per 2 persone.

NOTE