

SECONDI PIATTI

Aragosta in salsa corallina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 aragosta già lessata di circa un chilo
- 5-6 pomodori rossi
- 5-6 foglie di basilico
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente
- prezzemolo
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine
- le uova dell'aragosta
- sale
- 1 cucchiaino di limone spremuto.

PREPARAZIONE

- 1 Si prendono i pomodori maturi, si tagliano a cubetti e si mischiano, in una ciotola capiente, insieme alle foglie di basilico, all'aglio tritato finemente; aggiungiamo l'olio extra vergine d'oliva, il limone ed un pizzico di prezzemolo.

Quindi si amalgama pazientemente il composto sino ad ottenere una salsa omogenea. Si passa poi in un colino e si aggiunge sale quanto basta e le uova dell'aragosta. Otterremo così la nostra salsa corallina da accompagnare al sublime crostaceo.

La squisita pietanza è pronta per essere servita e gustata a temperatura ambiente.

© Ristorante "Sa Cardiga e Su Schironi"

NOTE