

SECONDI PIATTI

Aragosta lessata

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

ARAGOSTA di circa 1,5 kg - 1
ACETO DI VINO BIANCO 3 cucchiari da
tavola
ALLORO 2 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CAROTE 1
CIPOLLE ½
LATTUGA qualche foglia -
MAIONESE
UOVA SODE 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una pentola capace mettete acqua, sale, pepe, cipolla, carota, prezzemolo, due foglie di

alloro e tre cucchiaini di aceto.

Con un pezzetto di carta arrotolata otturate il foro posteriore dell'aragosta viva e, quando l'acqua bollirà, immergetela con forza dalla parte della testa.

Coprite e fate cuocere per 30 minuti.



- 2 Lasciate raffreddare l'aragosta nel brodo di cottura, scolatela, asciugatela, dividetela in due parti infilando il coltello nella parte superiore della testa praticando un taglio nel senso della lunghezza fino alla coda.



- 3 Eliminate il budellino, togliete la carne, tagliatela a fette, rimettetela nel guscio e riempite il vuoto della testa con ciuffi di prezzemolo.
Decorate i due mezzi gusci con maionese e foglie di lattuga.

Decorate il piatto con fette di uova sode e con pomodorini crudi ripieni di maionese.