

SECONDI PIATTI

## Insalata tiepida d'aragosta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg  
ARANCE 4  
FINOCCHI 1  
OLIVE NERE 100 gr  
BURRO 20 gr  
COINTREAU 1 bicchierino  
SALE

Raffinata, saporita, semplice da preparare... Che altro chiedere ad un piatto? Provatelo e non ve ne pentirete!

### PREPARAZIONE

- 1 Lessate l'aragosta viva, con la coda steccata in modo che rimanga dritta, per 30 minuti. Passato il tempo di cottura, lasciatela raffreddare nella sua acqua di cottura.

A parte pelate le arance a vivo, tenete da parte le bucce, affettate finemente il finocchio e conditeli in una ciotola con il sale e le olive nere.



**2** Levate la polpa dell'aragosta dal guscio, intera, affettatela a medaglioni e ripassatela in padella con il burro per 2 minuti.



**3** Sfumate con il cointreau e fiammeggiate, levate i medaglioni e teneteli in caldo.



- 4 Nella stessa padella mettete le bucce d'arancia tagliate a julienne, lasciate insaporire per altri 2 minuti a fiamma dolce.



- 5 Servite l'insalata di arance e finocchi con le olive, con sopra i medaglioni d'aragosta e condite con la salsa ottenuta con le bucce d'arancia.