

SECONDI PIATTI

## Sashimi d'aragosta

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 aragosta freschissima  
lattuga  
cavolo  
½ tazza di salsa di soia  
1 cucchiaino di glutammato monosodico  
2 cucchiaino di succo di limone  
rafano.

### PREPARAZIONE

**1** Vi occorre un'aragosta freschissima ma non viva.

Estraete la carne della coda conservando solo la parte superiore del guscio, che baderete a non sciupare.

Lavate la carne della coda in acqua molto fredda, tagliatela in 10 – 12 pezzetti, immergetela in acqua ghiacciata e passatela per 15 minuti in frigorifero. Scolatela e asciugatela bene.

Bollite il guscio svuotato finché diventa rosso; sciacquatelo e passatelo in frigorifero.

Riempitelo parzialmente con parti eguali di lattuga e cavolo tagliati a listarelle; sopra questo misto di verdure accomodate i pezzetti di coda di aragosta.

Battete insieme leggermente la salsa di soia, il glutammato monosodico e il succo di limone; versate questa salsetta in scodelline individuali, che distribuirete ai commensali, insieme a piattini di rafano fresco grattugiato.

Ognuno mescolerà la quantità desiderata di rafano alla propria salsetta, nella quale immergerà pezzetti di carne d'aragosta prima di mangiarli.