

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al sugo di aragosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Un primo piatto leggero, che deve tutto alla presenza dell'aragosta che conferisce sapore e colore alle tagliatelle. Come i grandi cuochi insegnano, l'aragosta, come altri ingredienti nobili, non ha bisogno di grandi lavorazioni, in questo caso, infatti, viene giusto insaporita con la salsa di pomodoro per una decina di minuti.

INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate l'aglio tritato, con il peperoncino e olio extravergine d'oliva. Aggiungete la passata di pomodoro, insaporite di sale e pepe, lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.



- 2 Nel frattempo tagliate l'aragosta a metà, mettetela dentro la padella del pomodoro e lasciate cuocere per altri 10 minuti.



- 3 Lessate le tagliatelle e conditele con il ragù d' aragosta, servite con una spruzzata di prezzemolo tritato.