

SECONDI PIATTI

## Aragosta al gratin

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

ARAGOSTA 1  
PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola  
BURRO 40 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
CIPOLLE ½  
ALLORO 1 foglia  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da  
tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, cipolla, alloro, aceto e sale quanto basta.

Quando l'acqua spicca bollore immergetevi l'aragosta a testa in giù e lasciate cuocere per

20 minuti con il coperchio.

Togliete l'aragosta, scolatela dall'acqua in eccesso e dividetela in due parti infilando il coltello nella parte superiore della testa e tagliando nel senso della lunghezza.



- 2 Adagiate le mezze aragoste in una pirofila, cospargetele con il prezzemolo tritato finemente ed il pangrattato.



- 3 Irroratele con del burro fuso e passatele in forno caldissimo per 10 minuti a gratinare.

