

SECONDI PIATTI

# Aragosta al vapore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *35 min*    COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SUCCO D'ARANCIA 1 cucchiaio da tavola  
OLIVE NERE  
ARANCE 2  
FINOCCHI 2

Per apprezzare la delicatezza dell'aragosta, uno dei metodi migliori di cottura è al vapore. Servite l'aragosta al vapore con un condimento leggero e godrete di un piatto davvero delizioso!

## PREPARAZIONE

- 1 Per questa ricetta è necessario partire con l'aragosta viva. La prima cosa da fare è di dare un preciso colpo di coltello alla base della testa. Lavatela bene e cuocetela per 30- 40'

circa al vapore (dipende dalla grandezza dell'aragosta).



**2** Togliete il guscio ed affettatela.

Mantenetela al caldo fino al momento di servirla, conditela all'ultimo momento con olio d'oliva, succo d'arancia, un trito di olive nere e buccia d'arancia, sale e pepe quanto basta e accompagnata con un'insalata di arance, finocchi e olive nere.