

SECONDI PIATTI

Aragosta all'algherese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

ARAGOSTA viva - 1 kg

POMODORI 4

CIPOLLE BIANCHE 3

CAROTE 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

RUCOLA 1 mazzetto

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire l'aragosta per circa 20 minuti in abbondante acqua bollente con degli odori come carote, cipolle e prezzemolo.



2 Una volta cotta, toglitela dall'acqua e lasciatela raffreddare.



3 Affettate la cipolla e i pomodori come per un'insalata e sciacquate la rucola.



4 Tagliate l'aragosta a pezzi grossi e impiattatela su un letto di rucola, pomodori e cipolle.



5 Condite il tutto con olio, aceto e sale.