

SECONDI PIATTI

Aragosta all'Americana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

ARAGOSTA da 1 kg - 1
CIPOLLE ½
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
ALLORO 1 foglia
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Tagliate l'aragosta ancora viva, per prenderne la polpa e ricavatene dei medagioni.



2 Preparate un trito con le verdure e soffriggetelo in un po' di olio fino a quando diventa dorato.

Dopo appena qualche minuto aggiungete i pezzi d'aragosta e cuocete fino a quando prenderanno un bel colore rosso.



3 A questo punto sfumate con del vino bianco.



4 Una volta evaporata la parte alcolica del vino, unite il concentrato di pomodoro.



5 Insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per un quarto d'ora a tegame coperto. Togliete i pezzi d'aragosta dal tegame e accomodateli su un piatto da portata precedentemente riscaldato. Passate il sugo al setaccio, scioglietevi il burro e rifinite con il prezzemolo tritato, versatelo sull'aragosta e servite.