

SECONDI PIATTI

Aragosta alla Californiana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

ARAGOSTA da 1 kg - 1
BRANDY 1 bicchierino
CIPOLLE 1
POMODORI maturi - 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaino da
tavola
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli 'anelli' sul guscio.



2 Mettete sul fuoco una pirofila con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato.



3 Quando questo avrà preso colore, unite al condimento i medaglioni di aragosta e fateli rosolare finché il guscio sarà diventato di un bel colore rosso acceso. A questo punto bagnate con il brandy e lasciate evaporare a fiamma vivace.



4 Poi aggiungete la cipolla affettata finemente e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti.





- 5** Regolate di sale e pepe, bagnate con il vino bianco e spolverizzate di prezzemolo tritato. Mettete nel forno già caldo e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci. Passate il sugo di cottura al setaccio, unite il burro, mettete sul fuoco per pochi minuti, quindi versate la salsa sui medaglioni di aragosta e servite.