

SECONDI PIATTI

Aragosta bollita con salsa di limone

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
SEDANO 1 costa
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
LIMONE 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE BIANCO

Se state cercando un secondo piatto di mare speciale, dal gusto incredibile, elegante e di classe, la ricetta giusta è senz'altro questa: con l'aragosta bollita con salsa di limone è davvero speciale, facile da fare ma dall'effetto assicurato! Provate questa ricetta durante un'occasione speciale, i vostri ospiti gradiranno di certo! E se cercate un primo piatto da abbinarci ve ne proponiamo uno che ne regge sicuramente il confronto: con i [ravioli di spigola](#) non si sbaglia mai!

PREPARAZIONE

1 Lavate l'aragosta e chiudete con un batuffolo di cotone il buchino nella parte posteriore della coda in modo che l'aragosta non si svuoti mentre bolle. Fate lo stesso qualora una delle zampe fosse spezzata.

Se la vostra casseruola non è abbastanza grande, legate l'aragosta con dello spago assicurando la coda alla sua metà.



2 Mettete l'acqua nella casseruola, se è possibile acqua di mare, altrimenti aggiungete del sale e del sedano. Fate bollire l'aragosta per 40-50 minuti. In seguito fatela scolare. Appena si raffredda tagliate le zampe e togliete attentamente il guscio. Tagliate verso la lunghezza la carne dell'aragosta e togliete le interiora che ha nel mezzo. Con un cucchiaino raccogliete le sue uova e tutto quello che c'è nel guscio e nella parte della testa e mettetele da parte. Togliete tutta la carne che c'è nelle zampe. Poi tagliate a fette la carne e disponetele in un piatto da portata.

Realizzate con l'olio, il succo di limone, il pepe bianco e le interiora (uova etc.) dell'aragosta una salsa ben lavorata.



3 Infine versatela sopra alla carne dell'aragosta e una spolverata di prezzemolo tritato.