

ANTIPASTI E SNACK

## Aragosta del Mediterraneo in salsa di uova

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

1 aragosta  
1 e 1/2 bicchiere di Vernaccia  
1 cipolla  
4 foglie d'alloro  
olio extravergine d'oliva  
succo di limone  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete un' aragosta viva, immobilizzatela prendendo un asticella di legno e con dello spago da cucina legatela in modo che la coda possa rimanere dritta.



**2** Preparate poi una pentola capiente con dell'acqua, aggiungete la Vernaccia, le foglie d'alloro e la cipolla.

Quando l'acqua bolle aggiungete un pugno di sale, immergetevi l'aragosta, fatela cuocere per circa 20 minuti e poi scolatela.



**3** Posate l'aragosta su un tagliere, slegatela e con un coltello tagliatela a metà per lungo, partendo dalla testa.

Eliminate il filo interno e le parti dure della testa.

Ricavate con un cucchiaino le uova.



- 4 Preparate una salsa mescolando energicamente le uova con un po' di succo di limone, 5 cucchiari d'olio, un pizzico di sale e pepe.

Togliete la polpa della coda stando attenti a non rovinare il guscio del capace.



- 5 Tagliate a pezzi grossi la coda e intingetela con la salsina ottenuta.



6 Farcite l'aragosta e conditela con la salsina rimasta.

Fate riposare qualche ora prima di servire.