

SECONDI PIATTI

## Aragosta gratinata

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg  
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari da tavola  
ALLORO 1 foglia  
CIPOLLE piccola - 1  
BURRO 40 gr  
PANGRATTATO 4 cucchiari da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE GROSSO  
LIMONE 1  
SALE

### Preparazione

- 1 Mettere a bollire l'aragosta, dopo averla ben legata, in acqua, 2 cucchiari d'aceto, 1 foglia d'alloro, una cipolla piccola e una presa di sale grosso.



- 2 Dopo una ventina di minuti lasciarla raffreddare, staccare le zampe e le antenne che andranno spezzate per ricavarne tutta la polpa possibile.





- 3 Posare l'aragosta sul dorso e, con l'aiuto di un coltello pesante piantato nella testa, dividerla in due, tagliandolo fino alla coda.





- 4 Far fondere 40 gr di burro a fuoco lento senza farlo spumeggiare e porre l'aragosta su una placca da forno, spolverarla con il pan grattato e una bella presa di prezzemolo tritato. Irrorare col burro e una presina di sale. Infornare a forno bello caldo a 240°C per 10 minuti, il tempo per gratinare.







5 Impiattare su un piatto da portata e guarnire con un limone.



Note