

SECONDI PIATTI

Coda di aragosta alle spezie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 4 code di aragoste
- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di coriandolo
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- ½ cucchiaino di curry.

PREPARAZIONE

- 1 Scongolate le code di aragosta e incidete il carapace sul ventre.
In un tegamino fate sciogliere appena il burro, unite mezzo cucchiaino di zenzero, mezzo di curry e uno di coriandolo, il succo del limone, sale e pepe e togliere dal fuoco.

Disponete le code di aragoste in una teglia con il carapace verso l'alto e cuocete in forno per 3 minuti circa, il più possibile sotto la griglia.

Ritirate, girate le code, versate il burro alle spezie nella fenditura centrale, ponete di

nuovo in forno per 3-4 minuti. Spolverizzate di pepe e guarnite con fettine di limone.