

SECONDI PIATTI

Insalata tiepida d'aragosta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

ARAGOSTA 1 kg
ARANCE 4
FINOCCHI 1
OLIVE NERE 100 gr
BURRO 20 gr
COINTREAU 1 bicchierino
SALE

Raffinata, saporita, semplice da preparare... Che altro chiedere ad un piatto? Provatelo e non ve ne pentirete!

PREPARAZIONE

- 1 Lessate l'aragosta viva, con la coda steccata in modo che rimanga dritta, per 30 minuti. Passato il tempo di cottura, lasciatela raffreddare nella sua acqua di cottura.

A parte pelate le arance a vivo, tenete da parte le bucce, affettate finemente il finocchio e

conditeli in una ciotola con il sale e le olive nere.



- 2 Levate la polpa dell'aragosta dal guscio, intera, affettatela a medaglioni e ripassatela in padella con il burro per 2 minuti.



- 3 Sfumate con il cointreau e fiammeggiate, levate i medaglioni e teneteli in caldo.



- 4 Nella stessa padella mettete le bucce d'arancia tagliate a julienne, lasciate insaporire per altri 2 minuti a fiamma dolce.



- 5 Servite l'insalata di arance e finocchi con le olive, con sopra i medaglioni d'aragosta e condite con la salsa ottenuta con le bucce d'arancia.