

ANTIPASTI E SNACK

Sashimi d'aragosta

LUOGO: Asia / Giappone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 aragosta freschissima
lattuga
cavolo
½ tazza di salsa di soia
1 cucchiaino di glutammato monosodico
2 cucchiaino di succo di limone
rafano

PREPARAZIONE

1 Vi occorre un'aragosta freschissima ma non viva.

Estraete la carne della coda conservando solo la parte superiore del guscio, che baderete a non sciupare. Lavate la carne della coda in acqua molto fredda, tagliatela in 10 - 12 pezzetti, immergetela in acqua ghiacciata e passatela per 15 minuti in frigorifero. Sacolatela e asciugatela bene.

Bollite il guscio svuotato finché diventa rosso; sciacquatelo e passatelo in frigorifero. Riempitelo parzialmente con parti eguali di lattuga e cavolo tagliati a listarelle; sopra

questo misto di verdure accomodate i pezzetti di coda di aragosta.

Battete insieme leggermente la salsa di soia, il glutammato monosodico e il succo di limone; versate questa salsetta in scodelline individuali, che distribuirete ai commensali, insieme a piattini di rafano fresco grattugiato.

Ognuno mescolerà la quantità desiderata di rafano alla propria salsetta, nella quale immergerà pezzetti di carne d'aragosta prima di mangiarli.