LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Aragosta al forno
...Un piatto per un giorno di festa!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Aragosta - 800 g
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pane grattugiato - 50 g
- parmigiano - 3 cucchiai
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- pomodorini - 5
- origano - un pizzico
- olio extrav. - q.b.

Preparazione

Per fare questa ricetta potete usare l'aragosta sia fresca che precotta. Ricordiamo, però, che i profumi e il sapore sono diversi. In una capace pentola fate bollire dell'acqua salata e vi fate cuocere per 10 minuti, da quando inizia il bollore, l'aragosta. Lasciatela raffreddare nell'acqua. Dopo averla scolata, tagliatela in lungo, con delle grosse forbici. Adagiatela su una teglia unta con un filo d'olio. Preparate un trito con il pane grattugiato a cui avrete aggiunto il parmigiano, il prezzemolo, l'aglio, un po' di sale e pepe e un pizzico di origano. Aggiungete al trito anche i pomodorini tagliati molto finemente e ricoprite le due parti del crostaceo. Versate un filo d'olio e ponete in forno caldo fino a doratura. Mangiatela calda o tiepida.