LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Aragosta di Natale

.....e ...questo è un modo per cucinare l'aragosta !!!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Aragosta - 1 kg
- olio - 250 ml
- il succo di 4 limoni
- aceto - 50 ml
- sale - q.b.
- pepe - q.b.

Preparazione

Se avete un’aragosta fresca, cucinatela al più presto! Mettete sul fuoco a bollire una capace pentola con dell’acqua ben salata. Quando inizia il bollore gettate l’aragosta e fate in modo che sia ricoperta d’acqua. Da quando riprende il bollore, contate 20 minuti e poi spegnete. Lasciate l’aragosta nell’acqua sino a che si raffredda. Nel frattempo, prendete una terrina e versate l’olio. Spremete i limoni, filtrate il succo e versatelo nella terrina. Aggiungete l’aceto, il sale e il pepe. Con una forchetta emulsionate il composto sino ad avere un sughetto denso e corposo. Aprite l’aragosta, con le forbici, dalla parte della pancia facendo due tagli lungo la parte morbida della pancia in modo che si possa estrarre la polpa intera. Dividete la testa in due parti ed estraete, se c’è, la sostanza un po’ verdastra che contiene. Mischiatela con il sughetto preparato. Fate l’aragosta a medaglioni e ricomponetela nel suo guscio (vedi foto). Versate il sughetto che avete fatto in abbondanza, sull’aragosta in modo che ne sia ricoperta. Preparatela con largo anticipo, o addirittura dal giorno prima, perché si insaporirà per bene e sarà molto più buona!!!