LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Aragosta alla Catalana

..... e questo è un altro modo di fare l'aragosta !!! Per chi piace la cipolla in abbondanza !!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Aragosta - 600 g
- olio - 200 ml
- il succo di 3 limoni
- aceto - 50 ml
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- cipolle - 2
- pomodori - 3

Preparazione

Prendete due belle cipolle, sbucciatele, tagliatele a fettine molto sottili e mettetele a bagno in acqua e sale per farle diventare dolci. 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. Se è femmina estraete le uova. Mischiate con il sughetto preparato. Preparate un bel piatto da portata grande e vi mettete due o tre bei pomodori da insalata tagliati a fette larghe. Disponetevi anche le cipolle scolate. Sopra questo letto posate l'aragosta a pezzi ma cercando di ricostruirla nel miglior modo possibile! Versate il sughetto che avete fatto in abbondanza, sull'aragosta, sui pomodori e le cipolle in modo che ne siano ricoperti. Preparatela con largo anticipo perché si insaporirà per bene e sarà molto più buona!!!