

SECONDI DI PESCE

Aragosta alla californiana

Origine: Stati Uniti, Stati Uniti (California)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Aragosta da 1200 g	1
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Brandy	1 bicchierino
Cipolla	1
Pomodori maturi	2
Sale	
Pepe	
Vino bianco secco	1 bicchiere
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Burro	20 g

Preparazione

- 1 Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli 'anelli'.
- 2 Mettete sul fuoco una pirofila con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato; quando questo avrà preso colore, unite al condimento i medaglioni di aragosta e fateli rosolare finché il guscio sarà diventato di un bel colore rosso acceso.
- 3 A questo punto bagnate con il brandy e lasciate evaporare a fiamma vivace. Poi aggiungete la cipolla affettata finemente e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti.
- 4 Regolate di sale e pepe, bagnate con il vino bianco e spolverizzate di prezzemolo tritato. Introducete quindi nel forno già caldo e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
- 5 Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci.
- 6 Passate il sugo di cottura al setaccio, raccogliendolo in una casseruolina; unite il burro, mettete sul fuoco per pochi minuti, quindi versate la salsa sui medaglioni di aragosta e servite.