

SECONDI DI PESCE

Aragosta alla catalana (versione 3)

Origine: Spagna, Spagna (Catalogna)

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Aragoste di 500 g ognuna	2
Olio d'oliva	20 cl
Cipolla	1
Pomodori	4
Peperoni verdi	2
Zafferano	1 pizzico
Prezzemolo tritato	1 cucchiata
Pepe	1 cucchiaino
Vino bianco	30 cl
Cognac	2 cucchiata
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Immergete le aragoste per almeno 8 minuti in acqua bollente. Una volta raffreddate, togliete la polpa e tagliatela in pezzi, avendo cura di svuotare anche le chele.
- 2 Tritate la cipolla finemente. Private dei semi i peperoni verdi e tagliateli a listarelle. Pelate, togliete i semi e tritate i pomodori.
- 3 In una sauteuse mettete l'olio e friggete i pezzi di aragosta a fuoco piuttosto vivace. Salate e pepate. Nello stesso olio fate dorare la cipolla, unite i peperoni e i pomodori.
- 4 Dopo 5 minuti aggiungete il prezzemolo, il vino bianco, il pepe di Caienna, lo zafferano, le aragoste. Incoperchiate e continuate la cottura per altri 10 minuti.
- 5 Togliete dal sugo i pezzi di aragosta e sistemateli su un piatto di servizio caldo. Riducete la salsa e fiammeggiate con il Cognac.