

Aragosta all'americana

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aragosta
40 g burro
1 uovo
1 bicchierino brandy
1 tazza panna da cucina
1 bicchierino vino marsala
timo
prezzemolo
1 carota
aceto di vino
sale
pepe
paprica
pancarré

Preparazione

Bollite l'aragosta in acqua, aceto, sale, pepe e le erbe aromatiche. Lasciatela raffreddare e poi togliete la carne dal guscio, spezzatela e mettetela in una pentola con il burro. Successivamente salate e pepate, aggiungete la paprica e il marsala; versate poi il brandy e infiammate. Infine mettete la panna, l'uovo sbattuto e lasciate cuocere per 10 minuti; servite l'aragosta con il suo sugo di cottura e accompagnatela con crostini di pancarré che avrete precedentemente abbrustolito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>