

Aragosta al vapore

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aragosta
olio d'oliva
aceto di vino
olive nere
arance
sale
pepe
finocchi

Preparazione

Uccidere un'aragosta con un preciso colpo di coltello alla base della testa. Lavarla bene e cuocerla per 2 ore circa al vapore. Quando la carne è ben tenera, liberare l'aragosta dal guscio e affettare la carne, unirvi la polpa delle chele ed il 'corallo' interno. Mantenerla al caldo-umido fino al momento di servirla, condita all'ultimo momento con olio d'oliva, aceto, un trito di olive nere e buccia d'arancia, sale e pepe quanto basta e accompagnata con un'insalata di arance, finocchi e olive nere.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>