

Aragosta alla californiana

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aragosta da 1200 g
1/2 bicchiere olio d'oliva
1 bicchierino brandy
1 cipolla
2 pomodori maturi
sale
pepe
1 bicchiere vino bianco secco
1 cucchiaio prezzemolo tritato
20 g burro

Preparazione

Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli 'anelli'. 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. 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. 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. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci. 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.

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

<http://www.ricetteitalia.org>