

# Aragosta alla messicana

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 2 persone:

2 piccole aragoste (300-400 g ciascuna)  
100 g cipolle  
2 spicchi aglio  
600 g pomodori  
3 cucchiaini olio d'oliva  
1 foglia alloro  
2 rametti timo  
12 cl vino bianco secco  
sale  
pepe bianco  
1 peperoncino piccante  
1 lime (succo)  
1 cucchiaio foglie di coriandolo tritate

## Preparazione

Se avete acquistato le aragoste ancora vive, immergetele in una pentola con abbondante acqua bollente, chiudete il recipiente e fatele cuocere per un minuto, quindi scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua corrente. Sbucciate le cipolle e l'aglio e tritateli finemente. Scottate in acqua bollente i pomodori, pelateli, tagliateli in quarti e privateli dei semi, quindi sminuzzate la polpa. Staccate dal corpo di ogni aragosta la coda facendola ruotare; tagliate ogni tronco a metà nel senso della lunghezza e togliete le interiora, infine lavate i crostacei sotto l'acqua corrente. Con l'aiuto di un robusto coltello a lama seghettata, dividete i singoli segmenti delle code, ricavando medaglioni di polpa avvolti nel carapace. Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolatevi i pezzi di coda da ogni lato, a fuoco dolce per alcuni minuti, dopodiché toglieteli dal recipiente. Mettete nella padella i corpi delle aragoste insieme al trito di aglio e cipolla, fate soffriggere il tutto a fuoco basso per alcuni minuti, quindi aggiungete la polpa sminuzzata dei pomodori, l'alloro e il timo. Lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, poi bagnate la preparazione con il vino bianco e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Al termine, insaporite il fondo di cottura con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di lime piccante. Per ottenere quest'ultimo, versate il succo di lime all'interno del peperoncino, a cui avrete tolto la calotta superiore con il picciolo, i semi e le membrane bianche interne. Lasciate riposare il succo per alcuni minuti, in modo che assorba l'aroma piccante dell'ortaggio, quindi versatelo nel fondo di cottura dei crostacei. A questo punto mettete nella padella anche le code di aragosta, fatte rosolare in precedenza, cospargete il tutto con il coriandolo tritato e servite insieme alle tipiche tortillas e a vino bianco secco di buona qualità, possibilmente lo stesso usato per la preparazione del piatto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>