

# Aragosta alle spezie

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 code di aragosta surgelate  
80 g burro  
1 cucchiaino coriandolo  
1 limone  
1/2 cucchiaino zenzero  
1/2 cucchiaino curry  
sale  
pepe

## Preparazione

Scongelate le code di aragosta e incidete il carapace sul ventre. In un tegamino fate sciogliere appena il burro, toglietelo dal fuoco, unite mezzo cucchiaino di zenzero, mezzo di curry e uno di coriandolo, il succo del limone, sale e pepe. Disponete le aragoste in una teglia con il carapace verso l'alto e cuocete in forno per 3 minuti circa, il più possibile sotto la griglia. Ritirate, girate le code, versate il burro alle spezie nella fenditura centrale, ponete di nuovo in forno per 3-4 minuti. Spolverizzate di pepe e guarnite con fettine di limone. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Colomba Platino IGT Di Sicilia.

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

<http://www.ricetteitalia.org>