

Aragosta in padella

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aragosta viva
60 g burro
2 cipolle
2 carote
timo
prezzemolo
spezie varie
1 bottiglia vino champagne brut
pepe di caienna

Preparazione

Sciogliere il burro, e far imbiondire le cipolle e le carote, tagliate fini. Nello stesso recipiente, mettere l'aragosta tagliata a pezzi. Spolverare con spezie scelte; versarvi la bottiglia di champagne, aggiungere il burro e il pepe a piacere. Cuocere per circa mezz'ora a fuoco medio, dopodichè servire subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>