

# Aragosta in salsa di dragoncello

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 aragoste da 800 g lessate  
1 cipolla  
1 carota  
1 cucchiaino sedano  
dragoncello  
1 bicchierino brandy  
1 bicchiere vino bianco secco  
100 g burro  
senape aromatica  
1/2 limone  
sale  
pepe

## Preparazione

Tagliate a pezzetti la polpa delle aragoste e tenete da parte le interiora. Scaldate 50 g di burro, lasciatevi colorire cipolla, sedano e carota ben tritati. Unite le aragoste. Quando è rosolata, salate, pepate e spruzzate con mezzo bicchierino di brandy. Fate evaporare, unite un cucchiaino di senape e le foglie di dragoncello sminuzzate. Bagnate con un bicchiere di vino e cuocete a fuoco basso, coperto, per 10 minuti. Togliete dal fuoco e tenete al caldo. Passate il sugo di cottura, unite le interiora tritate, il restante burro e brandy e il succo di mezzo limone. Ponete sul fuoco e fate ridurre un po'. Regolate sale e pepe. Servite le aragoste coperte con la salsa. Vini di accompagnamento: Chardonnay Delle Langhe VdT Del Piemonte, Sauvignon Farnetella VdT Della Toscana, Nozze D'Oro IGT Di Sicilia.

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

<http://www.ricetteitalia.org>