

# Aragosta lessata

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1 aragosta di 1200 g  
per il court-bouillon:  
1 carota  
1 dischetto limone  
2 cipolle piccole  
1 gambo sedano  
1 rametto timo  
1 foglia alloro  
1 ciuffo prezzemolo  
1/2 bicchiere vino bianco secco  
1 cucchiaio aceto di vino bianco  
sale  
pepe in grani

## Preparazione

Il court-bouillon per l'aragosta deve essere aromatico: due piccole cipolle, una carotina, un gambo di sedano, un dischetto di limone, un rametto di timo, una foglia di alloro, un ciuffo di prezzemolo, un po' di vino bianco e un po' d'aceto in abbondante acqua salata. Lasciate bollire coperto, per una ventina di minuti. In piena ebollizione, immergete l'aragosta viva dopo averne legato la coda, ripiegandola contro l'addome. Per la cottura, calcolate 10 o 12 minuti ogni mezzo chilo. L'aragosta va poi lasciata raffreddare nel court-bouillon. Scolatela, dividetela in due parti per il lungo, affondando il coltello nella parte superiore della testa e continuando verso la coda. Togliete la sacca della sabbia che si trova nella testa e il budellino amaro che sta in mezzo alla coda. Accompagnatela con un'ottima salsa: maionese, tartara o maionese alla panna.

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

<http://www.ricetteitalia.org>