

# Aragosta 'sans souci'

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 aragoste di circa 600 g ognuna  
olio d'oliva  
sale  
pepe  
2 panini raffermi  
4 cucchiai aceto di vino  
5 filetti d'acciughe  
2 cetriolini  
60 g capperi  
1 spicchio aglio  
70 g burro  
1 manciata pangrattato

## Preparazione

Lavate con attenzione le aragoste, asciugatele e, con un taglio netto, dividetele a metà longitudinalmente. Asportate la sacca sabbiosa dalla testa ed il budello dell'intestino ed eliminateli. Fate arroventare due griglie e adagiatevi le aragoste dalla parte del guscio: lasciatele arrostitire per 15-20 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e spennellandole spesso con olio; spolverizzatele di sale e di pepe. Nel frattempo fate rinvenire la mollica dei panini raffermi nell'aceto; strizzatela e ponetela in una terrina; tritate molto finemente i filetti d'acciughe, i cetriolini, i capperi e lo spicchio d'aglio e mescolate il tutto con la mollica dei panini; pestate quindi il composto nel mortaio, fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e cremoso. Quando le aragoste saranno pronte, toglietele dalle griglie e mettetele in un piatto che possa andare in forno: spalmatele dalla parte della polpa con il composto preparato, irroratele di burro fuso e cospargetele di pangrattato; infornatele a 180 gradi per 10-15 minuti. Servite subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>