

Aragoste al brandy

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3 aragoste (500-600 g l'una)
brandy
30 g burro

Preparazione

Legate le aragoste e fatele lessare gettandole in acqua bollente salata per pochi minuti. Scolatele bene, dividetele a metà per il senso della lunghezza; passatele alla griglia, mettendo il guscio dalla parte del fuoco e ungetele a poco a poco di burro. Infine disponetele sul piatto da portata ed irroratele abbondantemente di brandy di ottima qualità, date fuoco e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>