

Aragoste alla lord nelson

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 aragosta di 1000 g
100 g burro
sale
pepe
8 ostriche
6 filetti d'acciughe
50 g pangrattato
olio d'oliva

Preparazione

Aprite in due l'aragosta, con un coltello a lama larga molto affilato, e tagliate le zampe. Fate scaldare il forno, ponete le due metà dell'aragosta sulla gratella dalla parte del guscio e sistematevi sotto la leccarda. Disponete sulla polpa dell'aragosta circa metà del burro a fiocchetti, spolverizzate di sale e pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, a 180 gradi. Nel frattempo strofinate le ostriche con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, per asportare ogni eventuale residuo di sabbia; apritele con l'apposita spatolina ricurva ed estraete delicatamente i molluschi. Tritate finemente le acciughe e mettele in una ciotola; unitevi il pangrattato e tanto olio quanto basta ad ottenere un composto fluido ed omogeneo. Estraete le aragoste dal forno ed appoggiate su ogni metà quattro ostriche; spalmate il tutto con il composto preparato e sistematevi sopra il restante burro a fiocchetti. Disponete le aragoste su un piatto che regga il calore ed infornatele nuovamente per 10 minuti. Servite subito.

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

<http://www.ricetteitalia.org>