

Aragostine alla diavola

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 aragoste piccole
1 cipolla
50 g burro
2 cucchiai olio d'oliva
sale
pepe
1 bicchiere brandy

Preparazione

Lavate le aragoste e sgusciatele, eliminando le teste. Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in un tegame (grande a sufficienza per contenere i crostacei) con il burro e l'olio. Adagiate le aragoste nel recipiente e lasciatele rosolare a fuoco allegro per 10 minuti, girandole di tanto in tanto e insaporendole con una presa di sale ed un grosso pizzico di pepe. Trascorso il tempo indicato, unite il brandy, fate scaldare e infiammate. Attendete che il brandy evapori completamente e che la fiamma si spenga, poi trasferite i crostacei sul piatto da portata, irrorateli con il fondo di cottura e serviteli caldissimi.

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

<http://www.ricetteitalia.org>