

## ARAGOSTA ALLA CATALANA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 limone
- arancia (mezza porzione)
- pepe
- 1 aragosta
- pomodori (250gr)
- 1 cipollotto

### Come si prepara

Lessare l'aragosta e tagliarla per il lungo a metà liberando la polpa da tagliare a pezzetti regolari.

A parte tagliare a spicchi i pomodori privati dei semi, condire con olio e sale.

Condire i pezzetti di aragosta con il succo del limone e dell'arancia e con striscioline sottilissime ricavate dalla buccia degli agrumi.

Spolverizzare di pepe e mescolare ai pomodori.

Servire su piattini individuali.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	94 kcal 394 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

pesce, occasioni speciali, tradizionale, catalana, Aragosta

