

ARAGOSTA DORATA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- farina
- sale
- 2 uova
- burro (150gr)
- pane casereccio (200gr)
- prezzemolo
- pangrattato
- 2 limoni
- pepe nero
- 1 aragosta

Come si prepara

Dopo aver inciso, con un coltellino a punta, la corazza dell'aragosta, prelevatene la polpa e tagliatela a fettine.

Frantumate le antenne e le zampe, spaccate a metà la testa e togliete la polpa che triterete e passerete al setaccio.

In una terrina mescolate l'olio con il succo dei limoni, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata.

Cospargete con la marinata, così preparata, le fette di aragosta e lasciatele insaporire per almeno mezz'ora.

Intanto in una ciotola a parte, lavorate 50 gr di burro con un cucchiaino di legno finchè non si sarà ammorbidito, quindi unitevi la polpa di aragosta passata al setaccio.

Scolate le fette di aragosta dalla marinata, infarinatetele, immergetele nelle uova sbattute con un pizzico di sale e passatele nel pangrattato.

Friggete l'aragosta in un tegame con il burro e sgocciolatela quando sarà ben dorata.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tags

pesce, crostacei, fritti, natale, afrodisiaco, secondo, Aragosta dorata, Aragosta

