ARAGOSTA ALLA CALIFORNIANA

Ingredienti per 4 persone:

- un'aragosta da circa 1,200 Kg,
- mezzo bicchiere di olio,
- un bicchierino di brandy,
- una cipolla,
- due pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 20 g di burro.

Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli "anelli".
Mettete sul fuoco una pirofila con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato; quando questo avrà preso colore, unite al condimento i medaglioni di aragosta e fateli rosolare finchè il guscio sarà diventato di un bel colore rosso acceso.
A questo punto bagnate con il brandy e lasciate evaporare a fiamma vivace.
Poi aggiungete la cipolla affettata finemente e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti.
Regolate di sale e pepe, bagnate con il vino bianco e spolverizzate di prezzemolo tritato.
Introducete quindi nel forno già caldo e lasciate cuocere per circa 20 minuti.
Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci.
Passate il sugo di cottura al setaccio, raccogliendolo in una casseruolina; unite il burro, mettete sul fuoco per pochi minuti, quindi versate la salsa sui medaglioni di aragosta e servite.