

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 aragoste,
- 100 g di panna,
- 100 g di salsa di pomodoro,
- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 60 g di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 1/2 limone.

Dividete con un trinciapollo le aragoste in due metà e ponetele in un tegame molto largo.

Aggiungete quindi il succo di 1/2 limone, l'olio, il sale, il prezzemolo, il pepe e lasciate cuocere per 10 minuti girando le aragoste prima da una parte e poi dall'altra.

Aggiungete il pomodoro e la panna, lasciando insaporire.

Cuocete gli spaghetti al dente e fateli saltare nello stesso tegame dal quale avrete prima tolte le aragoste.

Disponete gli spaghetti in un piatto di portata e guarniteli con le aragoste.