ARAGOSTA IN SALSA DI DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 aragoste da 800 g di lessate
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 cucchiaino di sedano
- dragoncello
- 1 bicchierino di brandy
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100 g di burro
- senape aromatica
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Tagliate a pezzetti la polpa delle aragoste e tenete da parte le interiora.

Scaldate 50 g di burro, lasciatevi colorire cipolla, sedano e carota ben tritati.

Unite le aragoste.

Quando è rosolata, salate, pepate e spruzzate con mezzo bicchierino di brandy.

Fate evaporare, unite un cucchiaino di senape e le foglie di dragoncello sminuzzate.

Bagnate con un bicchiere di vino e cuocete a fuoco basso, coperto, per 10 minuti.

Togliete dal fuoco e tenete al caldo.

Passate il sugo di cottura, unite le interiora tritate, il restante burro e brandy e il succo di mezzo limone.

Ponete sul fuoco e fate ridurre un po'.

Regolate sale e pepe.

Servite le aragoste coperte con la salsa.