

ARAGOSTE ALLA LORD NELSON

Ingredienti per 4 persone:

- un'aragosta da circa 1 Kg,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe,
- otto ostriche,
- sei filetti di acciughe,
- 50 g di pangrattato,
- olio.

Aprite in due l'aragosta, con un coltello a lama larga molto affilato, e tagliate le zampe.

Fate scaldare il forno, ponete le due metà dell'aragosta sulla gratella dalla parte del guscio e sistematevi sotto la leccarda. Disponete sulla polpa dell'aragosta circa metà del burro a fiocchetti, spolverizzate di sale e pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, a 180°.

Nel frattempo strofinate le ostriche con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, per asportare ogni eventuale residuo di sabbia; apritele con l'apposita spatolina ricurva ed estraete delicatamente i molluschi.

Tritate finemente le acciughe e mettetele in una ciotola; unitevi il pangrattato e tanto olio quanto basta ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.

Estraete le aragoste dal forno ed appoggiate su ogni metà quattro ostriche; spalmate il tutto con il composto preparato e sistematevi sopra il restante burro a fiocchetti.

Disponete le aragoste su un piatto che regga il calore ed infornatele nuovamente per 10 minuti.

Servite subito.