
ARAGOSTINE ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- Quattro piccole aragoste da porzione,
- una cipolla,
- 50 g di burro,
- due cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di brandy.

Lavate le aragoste e sgusciatele, eliminando le teste.

Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in un tegame (grande a sufficienza per contenere i crostacei) con il burro e l'olio.

Adagiate le aragoste nel recipiente e lasciatele rosolare a fuoco allegro per 10 minuti, girandole di tanto in tanto e insaporendole con una presa di sale ed un grosso pizzico di pepe.

Trascorso il tempo indicato, unite il brandy, fate scaldare e infiammate.

Attendete che il brandy evapori completamente e che la fiamma si spenga, poi trasferite i crostacei sul piatto da portata, irrorateli con il fondo di cottura e serviteli caldissimi .