

ARAGOSTA "SANS SOUCI"

Ingredienti per 4 persone:

- due aragoste da circa 600 g l'una,
- olio,
- sale,
- pepe,
- due panini raffermi,
- tre-quattro cucchiaini di aceto,
- cinque filetti di alici,
- due cetriolini,
- 60 g di capperi,
- uno spicchio d'aglio,
- 70 g di burro,
- una manciata di pangrattato.

Lavate con attenzione le aragoste, asciugatele e, con un taglio netto, dividetele a metà longitudinalmente. Asportate la sacca sabbiosa dalla testa ed il budello dell'intestino ed eliminateli. Fate arroventare due griglie e adagiatevi le aragoste dalla parte del guscio: lasciatele arrostitire per 15-20 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e spennellandole spesso con olio; spolverizzatele di sale e di pepe. Nel frattempo fate rinvenire la mollica dei panini raffermi nell'aceto; strizzatela e ponetela in una terrina; tritate molto finemente i filetti di alici, i cetriolini, i capperi e lo spicchio d'aglio e mescolate il tutto con la mollica dei panini; pestate quindi il composto nel mortaio, fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e cremoso. Quando le aragoste saranno pronte, toglietele dalle griglie e mettetele in un piatto che possa andare in forno: spalmatele dalla parte della polpa con il composto preparato, irroratele di burro fuso e cospargetele di pangrattato; infornatele a 180° per 10-15 minuti. Servite subito.