
ARAGOSTA AL VAPORE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta,
- olio d'oliva,
- aceto,
- olive nere,
- buccia d'arancia,
- sale,
- pepe, finocchi.

Uccidere un'aragosta con un preciso colpo di coltello alla base della testa.

Lavarla bene e cuocerla per 2 ore circa al vapore.

Quando la carne è ben tenera, liberare l'aragosta dal guscio e affettare la carne, unirvi la polpa delle chele ed il "corallo" interno.

Mantenerla al caldo-umido fino al momento di servirla, condita all'ultimo momento con olio d'oliva, aceto di vino e un trito di olive nere e buccia d'arancia, sale e pepe quanto basta.

Accompagnatela con un'insalata di arance, finocchi e olive nere.