

ARAGOSTA LESSATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta (circa 1 kg e 1/2),
- 3 cucchiaini di aceto,
- 2 foglie di alloro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 carota,
- 1/2 cipolla,
- qualche foglia di lattuga,
- maionese in tubetto,
- 2 uova sode,
- sale,
- pepe.

In una pentola capace mettete acqua, sale, pepe, cipolla, carota, prezzemolo, due foglie di alloro e tre cucchiaini di aceto. Con un pezzetto di carta arrotolata otturate il foro posteriore dell'aragosta viva e, quando l'acqua bollirà, immergetela con forza dalla parte della testa.

Coprite e fate cuocere per 25 minuti.

Lasciate raffreddare l'aragosta nel brodo di cottura, scolatela, asciugatela, dividetela in due parti infilando il coltello nella parte superiore della testa facendovi un taglio nel senso della lunghezza fino alla coda.

Levate il budellino terroso, togliete la carne, tagliatela a fette, rimettetela nel guscio e riempite il vuoto della testa con ciuffi di prezzemolo.

Decorate i due mezzi gusci con maionese in tubetto, disponeteli sul piatto di portata appoggiandoli su foglie di lattuga, ai lati mettete le gambe.

Decorate il piatto con fette di uova sode e, a piacere, con pomodorini crudi ripieni di maionese.