ARAGOSTA ALL'AMERICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 1 bicchierino di brandy
- 1 tazza di panna da cucina
- 1 bicchierino di vino marsala
- timo
- prezzemolo
- 1 carota
- aceto di vino
- sale
- pepe
- paprica
- pancarrè

Bollite l'aragosta in acqua, aceto, sale, pepe e le erbe aromatiche.
Lasciatela raffreddare e poi togliete la carne dal guscio, spezzettatela e mettetela in una pentola con il burro.
Successivamente salate e pepate, aggiungete la paprica e il marsala; versate poi il brandy e infiammate.
Infine mettete la panna, l'uovo sbattuto e lasciate cuocere per 10 minuti; servite l'aragosta con il suo sugo di cottura e accompagnatela con crostini di pancarrÞ che avrete precedentemente abbrustolito.