

FALSA ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di coda di rospo in un solo pezzo
- 3 peperoni rossi
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Eliminate l'osso centrale della coda di rospo, tagliatela a fette non troppo sottili e appoggatele su una teglia, salatele poi, senza altro condimento, cuocete in forno a 180°C per 20 minuti.

Lasciate raffreddare.

Intanto preparate la salsa: mondate i peperoni, riduceteli a pezzetti e frullateli.

Quando avrete ottenuto una crema omogenea incorporate, uno per volta, dapprima i tre tuorli poi, sempre frullando, unite a filo circa un bicchiere di olio, proprio come si trattasse di una maionese.

Alla fine salate e unite il succo del limone.

Disponete la coda di rospo sul piatto da portata e nappatela parzialmente con la salsa.

La coda di rospo così cucinata si chiama falsa aragosta perché, mangiandola a occhi chiusi...