



Microonde: Aragosta raffinata - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - microonde - crostacei

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg. aragosta cespi di lattuga belga, qualche goccia di succo di limone, 50 g. brandy, un po' di prezzemolo tritato, 30 g. di olio di oliva extra vergine, sale, pepe nero macinato al momento.

Procedimento:

Lavate l'aragosta sotto l'acqua corrente ed incidete il dorso con un coltello affilato. Disponete l'aragosta su un piatto di portata. Preparate una salsina sciogliendo un pizzico di sale con poco succo di limone ed il brandy; sempre mescolando diluite con l'olio extra vergine ed unite il prezzemolo tritato. Irrorate l'aragosta con la salsina preparata, coprite con pellicola trasparente e cuocete alla massima potenza per 3 minuti. Scoprite, lasciate riposare per 1 minuto, date una macinata di pepe.

eCucinando.it