



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Aragosta ubriacata



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, piatto da portata**

Ingredienti

- 2 aragoste da 1 kg
- 1 limone
- 1 mazzetto di insalata mista
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 l d'acqua
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Aragosta ubriacata

Passo 1.

Mettete l'aragosta in una pentola con un bicchiere di vino bianco secco e fate riposare due ore, trascorso questo tempo aggiungete due litri d'acqua e fate cuocere a fuoco basso per mezz'ora.

Passo 2.

Quando l'aragosta sarà cotta, tagliatela in due nel verso della lunghezza, bagnatela nell'acqua e vino di cottura, adagiatela su un letto di insalata mista, condite con olio extravergine d'oliva, poco succo di limone, un pizzico di sale e servite calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)