



ARAGOSTA/ASTICE ALLA CATALANA

Ingredienti:

(dosi per 4 persone)

- 4 Cipollotti bianchi freschi
- 2 Finocchi
- 2 mazzetti di ravanelli
- 4 carotine
- 1 cuore di sedano
- Succo di lime (2 limoni)
- 4 astici/aragoste da circa 500gr ciascuna
- Sale e pepe q.b.

Bollire in abbondante acqua l'astice/aragosta con un po' di sedano, mezza cipolla fresca e buccia di limone.

Tagliare i cipollotti, i finocchi, il sedano e le carotine a giulienne.

Tagliare in 4 parti i ravanelli.

Estrarre il succo di limone, ed aggiungervi acqua in quantità uguale, sale e pepe e sbattere il tutto in modo da creare una crema (consigliato l'utilizzo del mixer).

Mettere il tutto in una teglia e formare un letto con le verdure appena tagliate, inserire l'aragosta/astice e versare sopra la crema preparata in precedenza.

Mettere la teglia sul fuoco e scaldare leggermente per circa 1 / 2 minuti evitando così la fuoriuscita dell'acqua dalle verdure.

Aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

Il piatto è pronto, BUON APPETITO!