

ARAGOSTA AL GRATIN

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta del peso di 1 kg circa,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 40 gr. di burro,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- 2 cucchiaini di aceto,
- sale.

Mettete in una pentola acqua abbondante con la cipolla l'alloro, l'aceto e un poco di sale.

Quando l'acqua bolle immergetevi l'aragosta, tuffando prima la testa; incoperchiate e lasciate cuocere per 20 minuti.

Togliete l'aragosta, sgocciolatela, dividetela in due parti infilando il coltello nella parte superiore della testa e tagliando nel senso della lunghezza.

Adagiate le mezze aragoste in una pirofila, cospargetele con il prezzemolo tritato finemente, il pangrattato, il burro fatto sciogliere su fuoco basso e passatele in forno caldissimo per 10 minuti a gratinare.