

ARAGOSTA ALLA CATALANA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 aragoste di 500 g di ognuna
- 1 cipolla piccola
- 4 pomodori maturi
- 2 peperoni verdi
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di pepe di Caienna
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiari di cognac
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Fai cuocere le aragoste per 6 minuti in acqua bollente.

Una volta raffreddate, taglia la polpa a pezzi avendo cura di svuotare anche le chele.

Priva dei semi i peperoni verdi e tagliali a listerelle.

Sbuccia, toglì i semi e trita i pomodori.

In un saltiere metti l'olio e fai friggere i pezzi di aragosta a fuoco piuttosto vivace.

Sala e pepa.

Toglili e tienili in caldo.

Nello stesso olio fai dorare la cipolla, unisci i peperoni e i pomodori.

Dopo 5 minuti aggiungi il prezzemolo, il vino bianco, il pepe di Caienna, lo zafferano e le aragoste.

Chiudi con un coperchio e continua la cottura per altri dieci minuti.

Togli dal sugo i pezzi di aragosta e sistemali su un piatto da servizio caldo.

Riduci la salsa e fiammeggia con il Cognac.

Versa sull' aragosta e servi.