

ARAGOSTA ALLA MESSICANA

Ingredienti per 2 persone:

- 2 piccole aragoste (300-400 g di ciascuna)
- 100 g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 600 g di pomodori
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- 2 rametti di timo
- 12 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe bianco
- 1 peperoncino piccante
- 1 lime (succo)
- 1 cucchiaio di foglie di coriandolo tritate

Se avete acquistato le aragoste ancora vive, immergetele in una pentola con abbondante acqua bollente, chiudete il recipiente e fatele cuocere per un minuto, quindi scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua corrente.

Sbucciate le cipolle e l'aglio e tritateli finemente.

Scottate in acqua bollente i pomodori, pelateli, tagliateli in quarti e privateli dei semi, quindi sminuzzate la polpa.

Staccate dal corpo di ogni aragosta la coda facendola ruotare; tagliate ogni tronco a metà nel senso della lunghezza e togliete le interiora, infine lavate i crostacei sotto l'acqua corrente.

Con l'aiuto di un robusto coltello a lama seghettata, dividete i singoli segmenti delle code, ricavando medaglioni di polpa avvolti nel carapace.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolatevi i pezzi di coda da ogni lato, a fuoco dolce per alcuni minuti, dopodiché toglieteli dal recipiente.

Mettete nella padella i corpi delle aragoste insieme al trito di aglio e cipolla, fate soffriggere il tutto a fuoco basso per alcuni minuti, quindi aggiungete la polpa sminuzzata dei pomodori, l'alloro e il timo.

Lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, poi bagnate la preparazione con il vino bianco e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Al termine, insaporite il fondo di cottura con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di lime piccante.

Per ottenere quest'ultimo, versate il succo di lime all'interno del peperoncino, a cui avrete tolto la calotta superiore con il picciolo, i semi e le membrane bianche interne.

Lasciate riposare il succo per alcuni minuti, in modo che assorba l'aroma piccante dell'ortaggio, quindi versatelo nel fondo di cottura dei crostacei.

A questo punto mettete nella padella anche le code di aragosta, fatte rosolare in precedenza, cospargete il tutto con il coriandolo tritato e servite insieme alle tipiche tortillas e a vino bianco secco di buona qualità, possibilmente lo stesso usato per la preparazione del piatto.