

ARAGOSTA ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 code di aragosta surgelate
- 80 g di burro
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 1/2 cucchiaino di curry
- sale
- pepe

Scongelate le code di aragosta e incidete il carapace sul ventre.

In un tegamino fate sciogliere appena il burro, toglietelo dal fuoco, unite mezzo cucchiaino di zenzero, mezzo di curry e uno di coriandolo, il succo del limone, sale e pepe.

Disponete le aragoste in una teglia con il carapace verso l'alto e cuocete in forno per 3 minuti circa, il più possibile sotto la griglia.

Ritirate, girate le code, versate il burro alle spezie nella fenditura centrale, ponete di nuovo in forno per 3-4 minuti.

Spolverizzate di pepe e guarnite con fettine di limone.