
ARAGOSTA IN CREMA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 aragoste intere lessate
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 porro
- 1/4 di tazza di vino fermo
- 1/2 tazza di vino bianco
- 3 pomodori
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 punta di pepe
- 6 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1/2 tazza di brodo di pesce

Pulite bene le aragoste, estraetene la polpa e tagliatela a fette.

Fate un soffritto con l'olio, l'aglio, e il porro ben sminuzzato.

Aggiungete il vino fermo, il vino bianco e i pomodori che avete privato dei semi.

Condite l'aragosta con sale e pepe, posatela nella padella in cui avete fatto il soffritto e lasciate cuocere a fuoco lento. Quando l'aragosta sarà morbida aggiungete la salsa di pomodoro, l'aceto, il brodo di pesce e lasciate cuocere finché la salsa non si condensa.