

ARAGOSTA 'SANS SOUCI'

Ingredienti per 4 persone:

- 2 aragoste di circa 600 g di ognuna
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 panini rafferma
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 5 filetti d'acciughe
- 2 cetriolini
- 60 g di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 70 g di burro
- 1 manciata di pangrattato

Lavate con attenzione le aragoste, asciugatele e, con un taglio netto, dividetele a metà longitudinalmente.

Asportate la sacca sabbiosa dalla testa ed il budello dell'intestino ed eliminateli.

Fate arroventare due griglie e adagiatevi le aragoste dalla parte del guscio: lasciatele arrostitire per 15-20 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e spennellandole spesso con olio; spolverizzatele di sale e di pepe.

Nel frattempo fate rinvenire la mollica dei panini rafferma nell'aceto; strizzatela e ponetela in una terrina; tritate molto finemente i filetti d'acciughe, i cetriolini, i capperi e lo spicchio d'aglio e mescolate il tutto con la mollica dei panini; pestate quindi il composto nel mortaio, fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e cremoso.

Quando le aragoste saranno pronte, toglietele dalle griglie e mettetele in un piatto che possa andare in forno: spalmatele dalla parte della polpa con il composto preparato, irroratele di burro fuso e cospargetele di pangrattato; infornatele a 180° per 10-15 minuti.

Servite subito.