

ARAGOSTE AL BRANDY

Ingredienti per 6 persone:

- 3 aragoste (500-600 g di l'una)
- brandy
- 30 g di burro

Legate le aragoste e fatele lessare gettandole in acqua bollente salata per pochi minuti.

Scolatele bene, dividetele a metà per il senso della lunghezza; passatele alla griglia, mettendo il guscio dalla parte del fuoco e ungetele a poco a poco di burro.

Infine disponetele sul piatto da portata ed irroratele abbondantemente di brandy di ottima qualità, date fuoco e servite.