

---

## MEDAGLIONI DI ARAGOSTA IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta da 1000 g
- pancarrè
- maionese
- rucola
- gelatina
- burro
- sale

Lessate l'aragosta in un court-bouillon per 15 minuti e lasciatela raffreddare nel brodo di cottura.

Sgocciolatela, estraete la polpa e tagliatela a medaglioni.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione.

Spennellatela sui medaglioni diverse volte, metteteli in frigorifero.

Fate dorare, in poco burro, il pancarrè senza crosta, disponetelo sul piatto da portata, adagiatevi i medaglioni, contornate con la rucola e servite con a parte la maionese.