

# Aragosta Alla Californiana

Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli 'anelli'. Mettete sul fuoco una pirofila con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato; quando questo avrà preso colore, unite al condimento i medaglioni di aragosta e fateli rosolare finché il guscio sarà diventato di un bel colore rosso acceso. A questo punto bagnate con il brandy e lasciate evaporare a fiamma vivace. Poi aggiungete la cipolla affettata finemente e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti. Regolate di sale e pepe, bagnate con il vino bianco e spolverizzate di prezzemolo tritato. Introducete quindi nel forno già caldo e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci. Passate il sugo di cottura al setaccio, raccogliendolo in una casseruolina; unite il burro, mettete sul fuoco per pochi minuti, quindi versate la salsa sui medaglioni di aragosta e servite.

## Ingredienti

1 Aragosta Da 1200 G  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
1 Bicchierino Brandy  
1 Cipolla  
2 Pomodori Maturi  
Sale  
Pepe  
1 Bicchiere Vino Bianco Secco  
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato  
20 G Burro

## Note

Luogo: Stati Uniti. Luogo: California.