

Aragosta Alle Spezie

Scongelate le code di aragosta e incidete il carapace sul ventre. In un tegamino fate sciogliere appena il burro, toglietelo dal fuoco, unite mezzo cucchiaino di zenzero, mezzo di curry e uno di coriandolo, il succo del limone, sale e pepe. Disponete le aragoste in una teglia con il carapace verso l'alto e cuocete in forno per 3 minuti circa, il pi? possibile sotto la griglia. Ritirate, girate le code, versate il burro alle spezie nella fenditura centrale, ponete di nuovo in forno per 3-4 minuti. Spolverizzate di pepe e guarnite con fettine di limone. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Colomba Platino IGT Di Sicilia.

Ingredienti

4 Code Di Aragosta Surgelate
80 G Burro
1 Cucchiaino Coriandolo
1 Limone
1/2 Cucchiaino Zenzero
1/2 Cucchiaino Curry
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 55 minuti.