

Aragoste Al Brandy

Legate le aragoste e fatele lessare gettandole in acqua bollente salata per pochi minuti. Scolatele bene, dividetele a met  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 qualit , date fuoco e servite.

Ingredienti

3 Aragoste (500-600 G L'una)
Brandy
30 G Burro

Note

Preparazione: 40 minuti.