

Aragoste Alla Lord Nelson

Aprire in due l'aragosta, con un coltello a lama larga molto affilato, e tagliare le zampe. Fate scaldare il forno, ponete le due met  dell'aragosta sulla gratella dalla parte del guscio e sistematevi sotto la leccarda. Disponete sulla polpa dell'aragosta circa met  del burro a fiocchetti, spolverizzate di sale e pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, a 180 gradi. Nel frattempo strofinare le ostriche con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, per asportare ogni eventuale residuo di sabbia; apritele con l'apposita spatolina ricurva ed estraete delicatamente i molluschi. Tritate finemente le acciughe e mettetele in una ciotola; unitevi il pangrattato e tanto olio quanto basta ad ottenere un composto fluido ed omogeneo. Estraete le aragoste dal forno ed appoggiate su ogni met  quattro ostriche; spalmate il tutto con il composto preparato e sistematevi sopra il restante burro a fiocchetti. Disponete le aragoste su un piatto che regga il calore ed infornatele nuovamente per 10 minuti. Servite subito.

Ingredienti

1 Aragosta Di 1000 G
100 G Burro
Sale
Pepe
8 Ostriche
6 Filetti D'acciughe
50 G Pangrattato
Olio D'oliva

Note

Preparazione: 45 minuti.