

Spaghetti All'aragosta

Dividete con un trinciapollo le aragoste in due met? e ponetele in un tegame molto largo. Aggiungete quindi il succo di 1/2 limone, l'olio, il sale, il prezzemolo, il pepe e lasciate cuocere per 10 minuti girando le aragoste prima da una parte e poi dall'altra. Aggiungete il pomodoro e la panna, lasciando insaporire. Cuocete gli spaghetti al dente e fateli saltare nello stesso tegame dal quale avrete prima tolte le aragoste. Disponete gli spaghetti in un piatto di portata e guarniteli con le aragoste.

Ingredienti

2 Aragoste
100 G Panna
100 G Salsa Di Pomodoro
500 G Pasta Tipo Spaghetti
60 G Olio D'oliva
Sale
Pepe
1 Cucchiaino Prezzemolo
1/2 Limone

Note

Preparazione: 60 minuti.