



ARAGOSTA AL WHISKY

Ingredienti

1 kg di aragosta
1 cucchiaini di pepe nero in grani
1 ciuffo di prezzemolo
1 scalogno
1 bicchiere di whisky
Lattuga

Procedimento

Mettere in una pentola grande i grani di pepe, un pizzico di sale, il whisky, 1 lt di acqua, mettere sul fuoco e lasciare insaporire una decina di minuti da quando inizia a bollire.

Passato il tempo immergere l'aragosta e lasciare cuocere 15 minuti.

Scolare l'aragosta ed eliminare la carcassa mettendo la polpa da parte.

Prende un coltellino affilato e ritagliare dei medaglioni di circa un cm.

Nel frattempo pulire il prezzemolo tritarlo, unirlo a un pò di maionese e un paio di cucchiaini di acqua di cottura.

Servire l'aragosta con la salsa e delle foglie di lattuga a contorno.