



## ARAGOSTA AL GRATIN

### Ingredienti

1 Kg aragosta  
2 cucchiaini di pangrattato  
40 g di burro  
1 ciuffo di prezzemolo  
1/2 cipolla  
1 foglia di alloro  
2 cucchiaini di aceto  
sale

### Procedimento

Inserire in una pentola acqua abbondante con l'aceto, la cipolla, l'alloro e un poco di sale. Quando l'acqua bolle immergetevi l'aragosta e lasciate cuocere per 20 minuti con il coperchio. Togliete l'aragosta e dividetela in due parti infilando il coltello nella parte superiore della testa e tagliando nel senso della lunghezza. Adagiate le mezze aragoste in una pirofila, cospargetele con il prezzemolo tritato finemente, il pangrattato, il burro fatto sciogliere su fuoco basso e passatele in forno caldissimo per 10 minuti a gratinare.