

# RICETTA DEL GIORNO

## Aragosta bollita

**INGREDIENTI:** *Un'aragosta media, 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva, il succo di un limone, due cucchiai di aceto.*

**PREPARAZIONE:** Ripiegare sul ventre l'aragosta e legarla con un filo da cucina. Immergerla in una pentola capiente e lessarla in abbondante acqua salata. Appena cotta, levarla dal fuoco e lasciarla raffreddare nella sua acqua. Solo quando sarà tiepida stenderla e tagliarla in tutta la sua lunghezza. Estrarne con cura la polpa e dividerla in medaglioni di poco più di un centimetro e disporla in un piatto di portata. Raccogliere il sugo giallognolo, diluirlo con tre cucchiari d'olio, il succo di un limone, due cucchiari di aceto e amalgamare gli ingredienti. Versare la salsa sui medaglioni d'aragosta e utilizzare le uova e le pinze più grosse per guarnirla. Servire fredda.