



Elvea, festa all'italiana

Aragosta diavolo



ingredienten voor Persone

	pepe
	sale
800 g di	ELVEA Cubetti aglio
2 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
2,50 spicchi di	aglio
0,25 cucchiaino da tè di	focchi di peperoncino
700 g di	aragoste (vive)
250 g di	spaghetti
1 cucchiaino da tè di	foglioline di menta

Preparazione

- Versa l'olio d'oliva in una padella robusta e scalda a fuoco medio-basso. Aggiungi l'aglio e fallo soffriggere per ca. 3 min, fino a quando l'aglio sarà profumato e morbido, ma non scuro. Aggiungi i focchi di peperoncino (inizia con la metà se non sei sicuro di quanto siano piccanti, potrai sempre aggiungerne più tardi) e fai ancora soffriggere per un minuto o due.
- Aggiungi i pomodori, insieme con tutto il sugo contenuto nelle lattine e qualche pizzico di sale, e mescola. Abbassa la fiamma e fai cuocere tutto a fuoco lento per 2 – 3 ore, fino a quando i pomodori si saranno completamente disfatti. Aggiungi acqua se necessario per evitare che la salsa asciughi. Quando la salsa è pronta, assaggia per capire se è sufficientemente salata, ed eventualmente aggiungi ancora sale a tuo gusto. Copri e metti da parte.
- Porta a ebollizione una grande quantità di acqua salata in una grande pentola. Fai bollire bene. Metti le aragoste nella pentola e copri. Togli la pentola dal fuoco e lascia raffreddare completamente. Quando l'acqua sarà raffreddata, le aragoste saranno pronte.
- Nel frattempo porta a ebollizione una grande quantità d'acqua leggermente salata, aggiungi gli spaghetti e fai cuocere fino a quando sono ancora al dente. Tieni da parte ca. 120 ml di acqua di cottura della pasta. Scola la pasta e mettila da parte.
- Taglia le aragoste a metà e tira fuori tutta la carne. Non scordare di eliminare lo stomaco e l'intestino.
- Conserva la carne delle aragoste in un luogo tiepido, mentre completi la pasta. Scalda la padella con la salsa su fuoco medio. Aggiungi la pasta cotta e un po' dell'acqua di cottura della pasta. Usa una pinza per rimestare la pasta nel sugo. Se vuoi, aggiungi una goccia o due di olio d'oliva. Quando la pasta è completamente coperta dal sugo ed è calda, disponila in due scodelle profonde, calde. Taglia le code





Elvea, festa all'italiana

delle aragoste in medaglioni di ca. 2 cm e disponili, insieme con le chele, sopra gli spaghetti. Versavi sopra ancora qualche goccia d'olio d'oliva e decora generosamente con menta. Servi subito.

