TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Aragosta alla Campidanese

Ricetta a cura di
RISTORANTE PINO - VIAREGGIO

PREPARAZIONE:
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

2 aragoste da 500 gr
3-4 pomodori maturi
2 cipolle di tropea fresca
1/2 litro di olio extra vergine di oliva
2 cucchiaio di aceto di vino bianc
succo di limone
sale maldon q.b.

PREPARAZIONE

preparazione : lessare le aragoste in acqua salata per circa 20 minuti, tagliare i pomodori e le cipolle a fette.
per la salsa: emulsionare l'olio, l'aceto e il limone amalgamando bene gli ingredienti e aggiungere il sale.
una volta ottenuta la salsa aggiungere i pomodori e le cipolle e lasciare macerare qualche minuto,
nel frattempo tagliare l'aragosta a pezzetti e disporla in un vassoio .
unire il condimento all'aragosta.

RISTORANTE PINO

Era il 1979 quando Pino, sbarcato dalla Sardegna dopo numerose esperienze nei migliori locali d'Italia, giunge a Viareggio dove insieme alla moglie Patrizia inizia l'attività del suo ristorante, piccolo locale situato nei pressi del centro storico della cittadina e a due passi dallo splendido lungomare.
Il Ristorante "da Pino" è caratterizzato da un'esclusiva cucina di mare che rimanda ai sapori e profumi di Sardegna, ma che allo stesso tempo riprende e rielabora anche la tradizione viareggina.

RISTORANTE PINO
Via Matteotti 18 - CAP. 55049 - Viareggio - (LU)
Tel: 0584.961356
Fax: 0584 435442
Mail to: info@ristorantepino.it
www.ristorantepino.it

VINO CONSIGLIATO

Dea Rosa
IGT TOSCANA 2022