

SECONDI PIATTI

## Astice all'armoricana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 60 min    COSTO:

molto elevata    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

4 cipolle  
3 carote  
5-6 grani di pepe  
2 cucchiari di aceto  
3 astici  
poco prezzemolo  
poco brandy  
300 g di salsa di pomodoro  
1 spicchio di aglio  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 In una pentola fate bollire per 45 minuti in abbondante acqua 2 cipolle, le carote, il pepe in grani e l'aceto.

Tuffate gli astici nel brodo e fateli bollire per 3 minuti.



**2** Spolpate bene gli astici e metteteli in una ciotola.



3 Tritare 2 cipolle e l'aglio.



4 In una casseruola mettete il trito, il prezzemolo, poca acqua e fate cuocere per 2-3 minuti.



**5** In una padella mettete l'astice e fate cuocere lentamente.

Unite alla fine il brandy e fate flambare.



**6** Unite la salsina di cipolla, salate e fate cuocere per 5 minuti.



7 Unite la salsa.



8 E servite.



*astice all'americana*