

SECONDI PIATTI

Astice come usa a Formentera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 2 astice
- 1 cipolla
- prezzemolo tritato
- 4 pomodori
- 3 peperoni verdi
- 1 pizzico di zafferano
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di cognac
- pepe di cajenna.

PREPARAZIONE

1 Pulire l'astice e tagliarlo in pezzi uguali, metterlo in una padella con olio e lasciarlo insaporire per pochi minuti, scolarlo e tenerlo in caldo.

Nella stessa pentola mettere la cipolla tagliata finemente e far insaporire, quando inizia a colorare aggiungere i pomodori precedentemente pelati privati di semi e tagliati a dadini e i peperoni tagliati a listarelle.

Dopo pochi minuti unire l'astice, lo zafferano, il prezzemolo ed il vino bianco e lasciare cuocere per circa mezz'ora.

Terminata la cottura sollevare i pezzi di astice e disporli sul piatto di portata.

Rimettere sul fuoco il sugo, aggiungere il cognac e fiammeggiare, condire con del pape di cajenna e versare sull'astice.