

SECONDI PIATTI

Astici saporiti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 astici
50 g di burro
300 g di pomodori pelati
2 cipolle
1 spicchio di aglio
1/2 bicchiere di brandy
1 bicchiere di vino bianco secco
prezzemolo tritato
fettine di limone e cetrioli.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare gli astici per 5 minuti, sgusciarli e tagliarli grossolanamente.
A parte tagliare finemente la cipolla e l'aglio, rosolarli in una pentola con olio e successivamente ridurli in crema.
A parte fare rosolare i pezzi di astice in una pentola con olio, spruzzare il brandy e fiammeggiare.

Nella stessa pentola dove si è cotta la cipolla mettere la crema di cipolla, i pomodori pelati e sminuzzati, il prezzemolo tritato e cuocere per qualche minuto.

Passati pochi minuti versare questa salsa sopra i pezzi di astice, unire il vino bianco, un pizzico di sale e di pepe e lasciare cuocere per 20 minuti.

Versare sul piatto di portata e guarnire con fettine di limone e cetriolo.