

ANTIPASTI E SNACK

# Gazpacho verde con astice

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



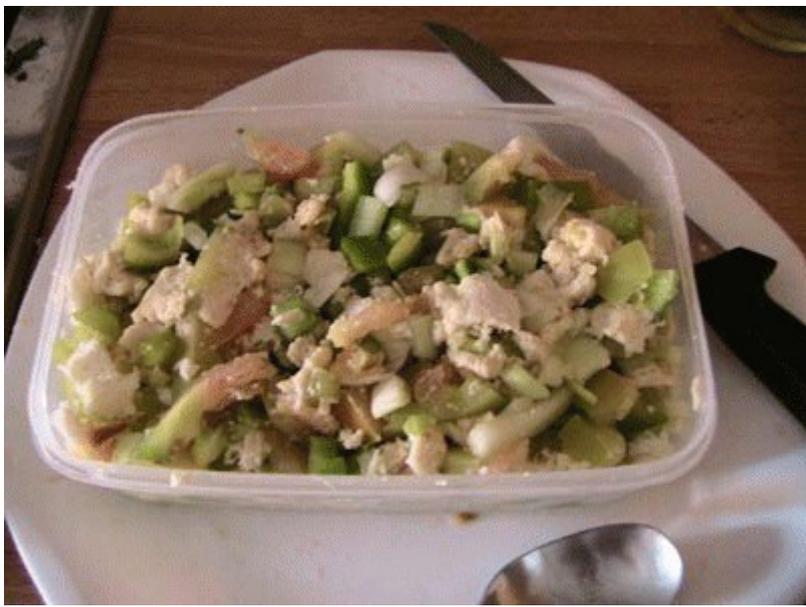
6 cucchiaini di aceto bianco  
prezzemolo tritato  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



**2** Tagliare le verdure a pezzettini ed aggiungere 15 fette di pancarrè senza crosta, olio, 6 cucchiaini di aceto bianco, salare e pepare con pepe bianco appena macinato. Mettere in frigo per 2 ore mescolando ogni tanto.



3 Passate le 2 ore aggiungere prezzemolo tritato e frullare il tutto un po' alla volta,



4 frullare, passare tutto attraverso un colino schiacciando bene con un cucchiaino (non dovrebbe servire perchè c'è l'acqua dei pomodori, ma se è troppo denso aggiungere dell'acqua). Rimettere tutto in frigo per altre 2 ore.



5 Nel frattempo, metter su il brodo per l'astice:

2 litri d'acqua, 1 carota, 1 cipolla, 1gambo di sedano, 2 spicchi d'aglio in camicia, mezzo finocchio, timo, prezzemolo, alloro e pepe in grani. Fare bollire e appena bolle, mettere il coperchio e lasciare sobbollire per 20 miunti, poi aggiungere 1 bicchiere di vino bianco secco e un cucchiaio di aceto bianco e riportare a ebollizione,



- 6 Prendere l'astice vivo, togliere gli elastici dalle chele, metterlo nel brodo e farlo bollire per 10 minuti, spengere il fuoco e lasciare raffreddare l'astice nel brodo di cottura.



- 7 Estrarre la polpa dalla coda eliminando il filo nero, estrarre la polpa anche dalle chele e conservare il carapace e la testa per farci qualcos'altro. Tagliare la polpa a pezzettini,



8 versare la minestra con i pezzi d'astice e servire freddo.

