

PRIMI PIATTI

Linguine all'astice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 astici
mezza lattina di pelati schiacciati
1 spicchio di aglio
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
mezzo bicchiere di vino bianco
370-400 g di linguine
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessate gli astici.



2 Pulite gli astici e tagliate la polpa, estraete anche la polpa dalle chele.





3 In un tegame capiente mettete l'olio, l'aglio, il prezzemolo ed i pelati schiacciati.



4 Unite le chele tritate.



5 Unite il vino fate sfumare quindi unite la restante polpa e mescolare.



6 Lasciate cuocere per 10 minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata fate cuocere al dente la pasta, scolatela ed unitela al condimento.

Fate saltare aggiungendo un pò di acqua di cottura fino ad avere una pasta cremosa e ben amalgamata.

