

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di astice

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di spaghetti
2 astici
polpa di pomodoro
1/2 bicchiere di cognac
200 g di panna liquida
1 cipolla
2 spicchi di aglio
basilico.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare gli astici a metà nel senso della lunghezza e togliere il budello e gli scarti. Mettere in un tegame la cipolla e l'aglio tritati finemente e far insaporire, quando inizia a colorare aggiungere della polpa di pomodoro, delle foglie di basilico ed un pizzico di sale. A questo punto appoggiare le metà degli astici dal lato della polpa, versare il cognac e lasciare cuocere per circa mezz'ora. Terminato il tempo togliere gli astici dal sugo e tenere in caldo.

Versare la panna nel sugo e terminare la cottura.

Nel frattempo cuocere gli spaghetti, scolarli e far insaporire nel sugo.

Servire mettendo mezzo astice in ogni piatto.