

PRIMI PIATTI

Spaghetti con astice blu alla Vernaccia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 astice blu
spaghetti
1 noce di burro
3 bicchieri di vino vernaccia
scalogno tritato
olio
40 g di cipolla
timo
aneto
prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco l'astice blu utilizzato per la realizzazione di questa ricetta.



- 2 Pulire la coda dell'astice e metterla a rosolare per 12 minuti in padella con una noce di burro,



- 3 scalogno tritato,



4 timo, aneto, sale e pepe.



5 Aggiungere un bicchiere di vino vernaccia.



6 Pulire bene la testa e farla cuocere in un soffritto di olio, cipolla, aneto e prezzemolo tritati.



7 Aggiungere 2 bicchieri di vino e far cuocere per 10 minuti.



8 Unire e far restringere il sughetto.



9 Scolare bene la pasta e far saltare in padella.

Ecco il piatto pronto.

