

SALSE E SUGHI

Sugo all'astice

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 astice da 350 g circa
pomodorini
aglio
sale
pepe
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a metà l'astice, tagliare a pezzi la polpa della coda e schiacciare le chele con un batticarne.



2 In una padella mettere a rosolare due spicchi d'aglio in olio.



3 Aggiungere i pomodorini tagliati, cuocere per una decina di minuti.



4 Aggiungere i pezzi d'astice, lasciare insaporire qualche minuto, aggiungere la polpa e terminare la cottura.



