

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto d'Astice

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 astice di circa 700 g
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 cipolla
- 4 cucchiaini di maionese
- 1 limone
- pepe nero in grani
- 1 foglia d'alloro
- capperi
- prezzemolo
- erba cipollina
- peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'astice a bollire in acqua salata, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 1/2 cipolla, pepe nero in grani e una foglia d'alloro.

Basteranno 7-8 minuti, quindi spegnere e lasciare raffreddare nel brodo.



2 Intanto preparare un trito di capperi, prezzemolo, erba cipollina e peperoncino.



3 Unire il trito ottenuto a 4 cucchiari di maionese.



4 Eliminare il carapace e scaloppare la coda, cercare di sgusciare la polpa delle chele senza romperle.

Quindi, comporre il piatto guaranendo con rondelle di limone.

