

SECONDI PIATTI

Astice gratinato al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 19 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 4 astici
- 5 grani di pepe
- 2 foglie di alloro
- mezza cipolla
- 6 fette di pancarre'
- poca paprica dolce
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1 cipollotto piccolo
- mezzo spicchio di aglio
- 20 g di burro
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 In una pentola portata a bollore abbondante acqua con il pepe in grani, l'alloro, la cipolla e

poco sale.

Unite gli astici e, dal momento del bollore fate cuocere per 7 minuti.



2 Eliminate il bordo dal pancarrè.

Mettete nel mixer il pancarrè e frullare bene.

Tritare l'aglio ed il cipollotto

Mettete in una ciotolina il pancarrè, l'aglio, il cipollotto, il prezzemolo, la paprica, sale, pepe, olio e mescolare.

Dividete gli astici a metà, disponeteli sopra una placca da forno e cospargeteli con il pane aromatico preparato facendo aderire bene alla polpa.



- 3 Condire con l'olio di oliva rimasto ed i fiocchetti di burro, passate nel forno già caldo a 200°C per 12 minuti.

