

PRIMI PIATTI

## Spaghetti al sugo d'astice

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

2 astice da 700 g l'uno  
400 g di spaghetti  
50 g di burro (meglio se salato)  
1 scalogno  
8-9 cucchiari di passata di pomodoro  
7-8 foglie di basilico  
1\2 bicchiere di cognac (meglio usare un buon cognac)  
5-6 cucchiari di panna da cucina allungata con un pò di latte  
2 foglie di alloro  
1/2 cipolla  
pepe nero in grani  
sale.

### PREPARAZIONE



2 Per prima cosa mettete la pesciera sul fuoco, con un paio di foglie d'alloro, 1\2 cipolla e pepe nero in grani.

Appena bolle, calate l'astice e fatelo bollire non più di 8 minuti, altrimenti diventa una stoppa e si rovinerà irrimediabilmente la morbidezza della carne.



- 3 Staccate la coda e dividetela per lungo in due, poi spaccate le chele e ricavatene la polpa, se non avete l'apposito attrezzo(come me), spezzate il carapace con il dorso di una lama pesante.



4 Ora mettiamo a sudare in casseruola lo scalogno col burro, poi uniamo il pomodoro ed il basilico.

Fatto stringere ed insaporire un pò il sugo, uniamo la polpa delle chele e le code, facciamo andare a fiamma bassa per 4-5 minuti e poi sfumiamo con il cognac.



- 5 Mettiamo a bollire gli spaghetti e tiriamo fuori il crostaceo tenendolo da parte al caldo. Quando mancano un 5 minuti alla cottura degli spaghetti, uniamo la panna alla salsa d'astice, facciamo stringere e aggiustiamo di sale.



- 6 Scolate al dente la pasta, rigiratela nella casseruola del sugo e impiattate caldo unendo la polpa dell'astice.

