

SALSE E SUGHI

# Sugo all'astice

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 astice da 350 g circa

pomodorini

aglio

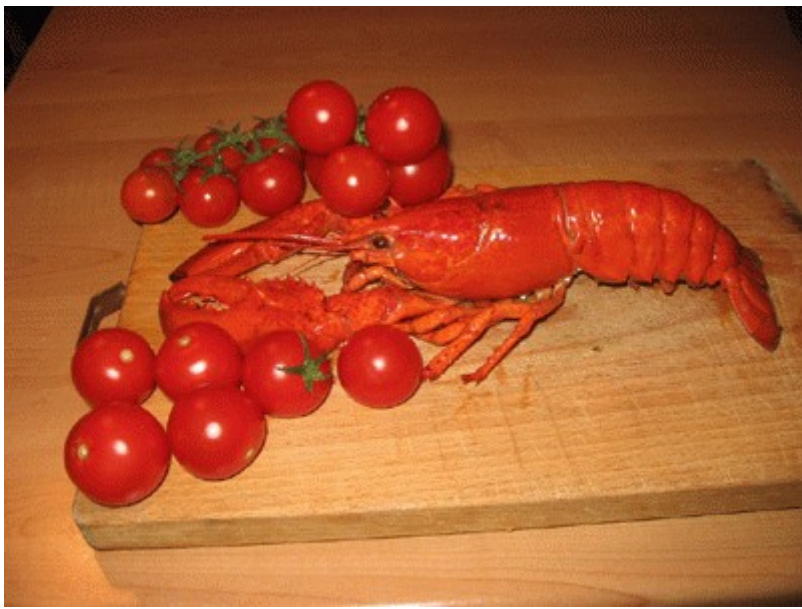
sale

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.



