

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle all'astice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 20 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## PER LA PASTA

3 uova

300 g di farina.

1 astice

1 spicchio di aglio

3 cucchiai di olio extravergine di oliva

400-500 ml di salsa di pomodoro

2 cucchiai di panna

sale.

## PREPARAZIONE

**1** Nella planetaria mettete le uova con la farina.



2 Ed impastare per qualche minuto fino ad ottenere una pasta omogenea.



3 Stendete la pasta con la sfogliatrice.



4 Ricavate delle tagliatelle.



5 Stendete la pasta e fatela riposare.







6 In una padella mettete l'olio di oliva e l'aglio diviso in tre e fate soffriggere.



7 Aprite la coda dell'astice.



8 Togliete la polpa e metetela nella padella.



9 Aggiungete la testa aperta in due e la salsa di pomodoro.



10 Fate cuocere per pochi minuti, togliete la carcassa ed unite la panna, mescolare e fate cuocere leggermente.



11 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela e mettetela nella padella con il condimento, mescolare e servite con l'astice.







