

Linguine all'astice



L'astice tra i crostacei il mio preferito... vabbè diciamo che preferisco anche tutti gli altri... XD

Lui però è il re, da piccola credevo fosse il marito dell'aragosta... povera me! :p

Fatto al sugo con le linguine è il top, buono saporito, dolce... un piatto super!

Ecco come lo preparo io...

Ingredienti:

- 300 g di linguine
- 250 g di pomodorini
- 1 astice di circa 600 g
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 1/2 cipolla
- prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio
- peperoncino
- sale



Primo passaggio preparare il sugo: con un coltello separo la testa dell'astice dal resto del corpo e taglio a tocchetti la polpa della coda che ho sgusciato.

In un tegame metto a scaldare l'olio e faccio rosolare a fuoco vivo i pezzi di astice in modo da farli colorare sfumo bene con il vino e li tolgo dal fuoco. Nello stesso tegame metto la mezza cipolla tritata e l'aglio e faccio appassire a fuoco basso.

Quando la cipolla comincia ad imbiondire, unisco i pomodorini tagliati a metà e il prezzemolo, faccio andare e a metà cottura unisco anche i pezzi di astice e la testa intera, aggiusto di sale e una punta di peperoncino e lascio cuocere per una decina di minuti.

Lesso ora le linguine, le scolo bene al dente e le ripasso nel sugo di astice per circa un minuto.

Le servo fumanti con una fogliolina di prezzemolo e le chele rimaste intere, volendo anche la testa, ma mi fa un po' impressione, io evito. :/

STREPITOSE!!!! ☐

