



ASTICE *Homarus gammarus*

SPAGHETTI ALL'ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

2 Astici da 1/2 kg l'uno
 400 gr di spaghetti
 500 gr di passata di pomodoro
 scalogno e aglio
 prezzemolo tritato
 mezzo bicchiere di vino bianco
 olio extravergine d'oliva
 sale e pepe

Preparazione:

Fate soffriggere il trito di scalogno con olio e spicchi di aglio (toglieteli non appena dorati). Unite gli astici, precedentemente sbollentati ancora vivi, al soffritto. Lasciateli rosolare per qualche minuto poi sfumate con vino bianco ed aggiungete la passata di pomodoro. Girateli e aggiungete il prezzemolo. Intanto fate cuocere la pasta e scolatela al dente. Fatela mantecare con il sugo e servitela.

