

Spaghetti all' Astice

pomodoro e basilico

Ingredienti

*astice
spaghetti
pomodorini datterino
aglio
basilico
olio e burro*



*pomodorini
datterino*



Preparazione

- Cuocere l'astice per sei minuti in acqua bollente salata e farlo raffreddare.
- Tagliare l'astice a metà per la lunghezza e ricavare tutta la polpa. Conservare la coda per l'impattamento e la testa per il burro di crostacei.
- In un padellino far rosolare uno spicchio di aglio in camicia e olio. Unire i pomodorini tagliati. Dopo qualche minuto aggiungere l'astice precedentemente tagliato e far insaporire insieme ad una foglia di basilico fresco e a una noce di burro di crostacei.
- Unire gli spaghetti alla salsa ed ultimare la cottura.
- Adagiare al centro del piatto il mezzo guscio conservato. Sistemare il nido di spaghetti sul guscio.

NOTA BENE: Per ottenere il burro di crostacei, preparare una classica bisque sostituendo il burro all'acqua. Per ottenere dei medalgioni regolari, steccare l'astice prima della cottura iniziale.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#