

Le **linguine all'astice** sono un primo piatto raffinato adatto ai menù delle **feste**. La ricetta è di facile esecuzione e consente di preparare in poco tempo un sugo delicato a base di astice con cui condire la pasta. L'astice deve essere acquistato sempre fresco e vivo, quindi fatto cuocere per una decina di minuti in acqua bollente quando ancora in vita. La procedura è piuttosto violenta, per evitarla potete acquistare il crostaceo surgelato o precotto. Potete scegliere di tenere da parte l'acqua in cui avete cotto il crostaceo e utilizzarla per sbollentare la pasta e ottenere un sapore ancora più intenso. Per quanto riguarda i pomodori è consigliabile utilizzare pomodori freschi e qualora non siano in stagione sostituirli con una polpa densa. Per esaltare il sapore del piatto, servite le linguine accompagnandole con vino bianco di qualità, fermo o spumantizzato.

ingredienti per 4 persone:

380 gr di **pasta (linguine)**

1 **astice**

80gr di **pomodori ciliegini**

1 **Scalogn**

2 **spicchi d'aglio**

1/2 **bicchiere di vino bianco**

1 **ciuffo di prezzemolo tritato fresco**

4 **cucchiari d'olio extravergine di oliva**

Sale q.b.

Pepe q.b.

preparazione:

Portate a bollire in una pentola molto capiente abbondante acqua.

Non appena bolle, unite l'astice vivo e richiudete con un coperchio. Posizionate un peso sul coperchio e proseguite la cottura per 15 minuti.

Scolatelo, tenendo da parte l'acqua di cottura.

Staccate la testa dell'astice e aprite la pancia estraendo la polpa del dorso. Rompete le chele ed estraetene la loro carne. Tenete tutto da parte.

In una padella scaldate due cucchiari di olio con uno spicchio d'aglio e lo scalogn tritato. Aggiungete i gusci e la testa dell'astice e fate rosolare.

Dopo qualche minuto versate il vino e fatelo sfumare completamente, lasciando sobbollire ancora per circa 5 minuti.

Filtrate il liquido per eliminare i gusci e altri eventuali residui. Tenete da parte.

Nella padella pulita scaldate il rimanente olio con gli spicchi d'aglio. Aggiungete prima la polpa dell'astice ridotta a pezzetti e successivamente i pomodori tagliati a metà.

Salate e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete il fumetto di pesce preparato in precedenza, amalgamate e ultimate la cottura.

Nel frattempo cuocete le linguine nell'acqua in cui avete sbollentato l'astice, una volta al dente scolatele e fatele saltare per un minuto nella padella con il sugo.

Servite aggiungendo una manciata di prezzemolo tritato.

