

# LINGUINE ALL'ASTICE



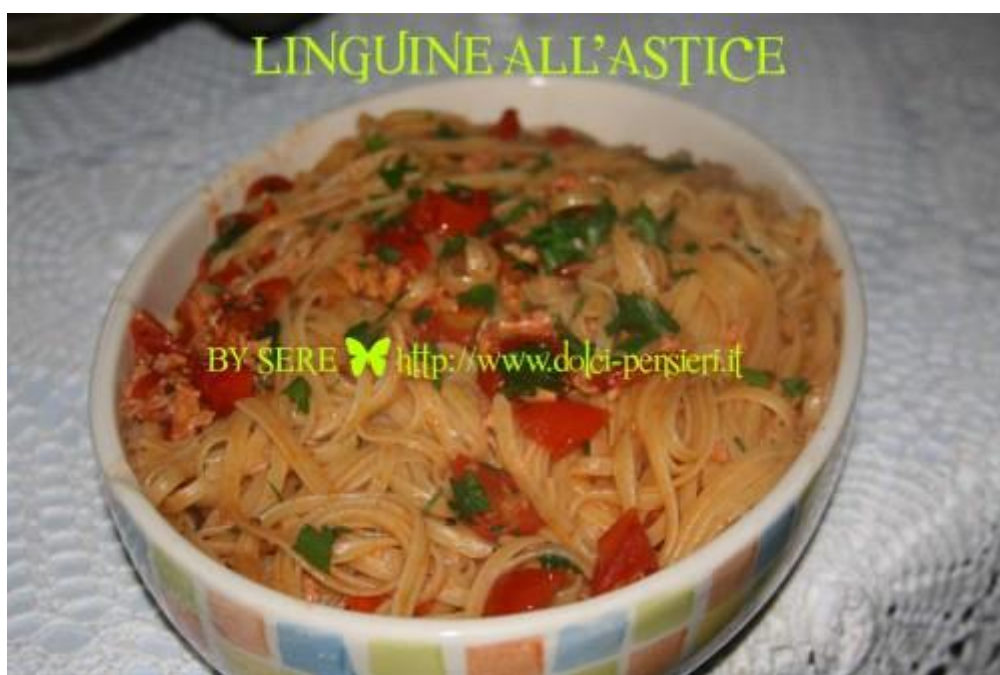
L'astice come l'aragosta, deve essere acquistato ancora vivo, deve essere pesante, se sotto peso potrebbe aver compiuto da poco la muta e quindi non essere cresciuto abbastanza per riempire di polpa soda il nuovo guscio. Il compito di prepararmelo per la cottura – cioè farlo passare a miglior vita – l'ho lasciato al pescivendolo... Ma che differenza c'è tra astice e aragosta? la prima differenza evidente è la presenza nell'astice, delle due grosse chele; predilige le acque fredde, i migliori e cioè quelli dalla corazza blu tendente al verdastro con profili arancioni si pescano nel nostro mediterraneo.



## INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

320 grammi di linguine  
un astice di 600-700 grammi  
100 grammi di polpa di pomodoro fresco  
2 scalogni  
uno spicchio di aglio  
un peperoncino  
vino bianco secco  
un bicchierino di brandy  
timo  
basilico  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



1. Preparare l'astice. Lavate bene l'astice, staccare le chele, le zampette e la testa eliminando il sacchetto di sabbia che contiene (tenete da parte le eventuali uova). Incidete sui due lati, per tutta la lunghezza, la membrana che protegge la polpa della coda e sfilatela.



2. Rosolare i gusci. Schiacciate le zampette e le chele con un pestacarne e asportate tutta la polpa possibile: le loro polpine sono bocconcini prelibati che arricchiscono il condimento della pasta. Mettete in un tegame tutti i gusci, compresa la testa, con due cucchiaini di olio e uno scalogno tritato, rosolateli e bagnateli con mezzo bicchiere di vino.





3. Preparare il *fumetto*\*. Aggiungete un mestolo di acqua, il peperoncino, un mazzetto di timo e basilico e un pizzico di sale. Portare ad ebollizione, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15-20 minuti unendo, se necessario, ancora poca acqua: dovete ottenere un brodo ristretto.



4. Cuocere la polpa. Fate soffriggere in una larga padella lo spicchio di aglio schiacciato con tre cucchiaini di olio e il restante scalogno tritato, appena questo appassirà unite la polpa degli astici tagliata a tocchetti, fatela rosolare, salate, bagnate con il brandy e fiammeggiate.



5. Preparare il sugo. Aggiungete nella padella il *fumetto di pesce\** filtrato attraverso un colino, mescolando bene, unite la polpa di pomodoro tagliata a dadini, mescolate ancora e continuate la cottura per pochi minuti a fuoco medio; alla fine regolate di sale e pepe.



*\*fumetto di pesce: si chiama così il brodo ristretto ottenuto facendo bollire con acqua, vino bianco e aromi i gusci dell'astice. Alla fine il brodo va filtrato attraverso un colino e unito al condimento delle linguine, a cui conferirà un deciso profumo di mare.*



LINGUINE ALL'ASTICE  
BY SERE  <http://www.dolci-pensieri.it>

6. Condire le linguine. Mentre il sugo cuoce portare ad ebollizione l'acqua per la pasta, salatela, unite le linguine e cuocetele al dente. Scolatele lasciandole leggermente umide, trasferitele nella padella, mescolate delicatamente con un forchettone, spolverizzate di prezzemolo tritato e servite.



