

## LINGUINE ALL'ASTICE

Calcolare un astice per due persone.

Incidere l'astice con un coltello da cima a fondo nella parte inferiore. Soffriggerlo in olio e aglio, coprire la padella e cuocere finché non cambia colore. Togliere dalla padella e recuperare la polpa le chele e le zampe.

Rimettere in padella la polpa le chele e le zampe, aggiungere del fumetto di pesce o in alternativa del brodo vegetale. Lasciare asciugare indi sfumare con vino bianco, aggiungere sale e pepe. Aggiungere dei pomodorini tagliati, del prezzemolo tritato e cuocere per cinque minuti. Unire le linguine al dente e saltarle in padella col sugo e astice.