

ASTICE AL POMPELMO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg. di astice (1 kg. ciascuno),
- 2 pompelmi del peso complessivo di g. 500 circa,
- il succo di 1/2 limone,
- 1/2 bicchiere di vermouth dry,
- 2 cacchiali di brandy,
- g. 50 di burro,
- alcune foglioline di cerfoglio e di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Portate a ebollizione, in una capace pentola, abbondante acqua leggermente salata; tuffatevi gli astici, dopo averli ben lavati, fateli cuocere per circa 15 minuti, poi toglieteli e metteteli da parte.

Sbucciate accuratamente i pompelmi e divideteli in 16 spicchi.

Teneteli da parte e conservate anche il succo rimasto.

Versate in un tegame il vermouth, il brandy e il succo di limone, scaldate a fiamma moderata e fate evaporare il liquido riducendolo a metà.

Unite il succo di pompelmo e portate a ebollizione addensando la salsa.

Toglietela dal fuoco e incorporatevi il burro a pezzetti.

Tagliate gli astici a metà, sgusciate le due mezze code e disponete la polpa, sul piatto da portata, salatela leggermente e pepatela, poi irroratela con la salsa preparata.

Guarnite i crostacei con gli spicchi di pompelmo, le foglioline di cerfoglio e prezzemolo e servite.