

STRACCI VERDI ALL'ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

Per gli stracci verdi:

- 250 g di farina bianca,
- 50 g di spinaci lessati e tritati,
- 2 uova,
- sale.

Per il condimento:

- 600 g di astice,
- 400 g di panna liquida,
- 200 g di salsa di pomodoro,
- 80 g di zucchine,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 costa di sedano,
- 2 carote,
- 1 cipolla,
- coriandolo,
- 4 fondi di carciofo,
- 2 bicchierini di vodka,
- burro,
- sale,
- pepe.

Preparate gli stracci: impastate la farina con le uova, gli spinaci, un pizzico di sale, lavorando a lungo per ottenere una pasta soda ma elastica; lasciatela riposare per 30 minuti avvolta in pellicola trasparente, poi tiratela con l'apposita macchinetta in sfoglie sottili che taglierete a quadrotti.

Per il condimento, sgusciate l'astice e mettete la polpa della coda a marinare cosparsa con foglioline di coriandolo e una manciata di pepe.

Fate invece rosolare, con una noce di burro e uno spicchio d'aglio, gli scarti, le chele e il carapace; aggiungete quindi una costa di sedano, una carotina e una cipolla, il tutto a tocchetti, bagnate con un bicchierino di vodka e quando questa sarà evaporata, unite la salsa di pomodoro, la panna, sale, pepe e lasciate sobbollire per circa 40 minuti, poi passate ad un colino fitto, premendo chele e scarti per farne uscire tutto l'umore possibile.

Tagliate a dadini una carota, la zuccina e i fondi di carciofo; sbollentate il tutto poi rosolatelo a fuoco vivo in una noce di burro insieme con la polpa dell'astice marinata, anch'essa ridotta a dadini; insaporite con sale, una manciata di pepe, qualche fogliolina di coriandolo, fiammeggiate con un bicchierino di vodka e, quando l'alcool sarà evaporato, unite il sugo ottenuto dagli scarti dell'astice.

Lasciate leggermente addensare, poi condite gli stracci lessati al dente.