

ASTICE ALLA BORGHESE

Ingredienti:

- 1 astice di 1 kg circa,
- burro,
- 500 gr. di pomodori pelati,
- 2 cipolle,
- 1 spicchio d'aglio,
- alloro,
- timo,
- prezzemolo tritato,
- 50 gr. di olio,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1/2 bicchiere di marsala,
- 1 bicchierino di cognac,
- pepe rosso.

Spazzolate e lavate in acqua corrente l'astice, con un grosso coltello tagliate le pinze e schiacciatele leggermente; senza togliere il guscio dividete la coda in 5 o 6 pezzi eliminando l'ultima parte; fendete la testa in due togliendo il sacchetto della sabbia; tenete invece a parte gli intestini ed il corallo.

Ungete con il burro una casseruola larga e bassa e sul fondo mettete i pomodori pelati, privati dei semi e tritati, le cipolle di media grossezza tritate, lo spicchio d'aglio non sbucciato, qualche foglia di alloro, timo e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.

Disponetevi tutti i pezzi di astice, salate, pepate e bagnate con 50 gr. di olio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1/2 bicchiere circa di marsala e 1 bicchierino di cognac.

Fate cuocere coperto a fuoco vivo per 20 minuti.

Togliete i pezzi di astice e disponeteli sul piatto da portata.

Intanto fate addensare sul fuoco il sugo rimasto nel tegame, poi unite sempre mescolando gli intestini ed il corallo tritati. Aggiungete 1/2 cucchiaino di prezzemolo, un pizzico di pepe rosso, versate la salsa bollente sull'astice e servite subito.