

# ASTICE CON SALSA DI PEPERONI GIALLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polpa di astice bollita
- 250 g di salicornia o asparagi selvatici
- 50 cl di acqua
- 12 cl di vino bianco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiaini di peperone rosso a dadini
- cerfoglio
- sale.

Per la salsa:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di scalogno tritato
- 2 cucchiaini di panna
- 1/2 spicchio di aglio tritato
- 1 peperone giallo grande
- 12 cl di brodo di pollo
- sale

Mondate accuratamente la salicornia: dovete ottenere almeno 150 g di insalata pulita.

Mescolate in una pentola l'acqua, il vino, il succo di limone e il sale, portate il tutto ad ebollizione e fatevi cuocere la salicornia per 3-4 minuti circa, quindi scolatela e fatela raffreddare.

Rosolate lo scalogno e l'aglio in una padella con l'olio d'oliva, aggiungete il peperone giallo, pulito e tagliato a dadini, salate e versate il brodo di pollo.

Fate bollire per 15 minuti, togliete dal fuoco e frullate con un frullatore ad immersione, passate la purea ottenuta attraverso un setaccio e lasciatela raffreddare.

Tagliate a fette la polpa dell'astice e disponetela, con la salicornia, in quattro piatti individuali.

Incorporate la panna alla purea di peperone, ponete in ciascun piatto un poco della salsa ottenuta, guarnite con i dadini di peperone rosso e il cerfoglio e servite.