

ASTICE ALLA CATALANA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 astici di 600 g
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- limone

Cuocere i 2 astici in acqua bollente e salata per circa 30 minuti, dopo di che scolare e lasciare raffreddare.

Togliere la coda dall'astice, estrarre la parte carnosa e tagliarla a rondelle più o meno sottili, usando lo stesso modo per le chele.

Disporre la polpa dell'astice in un piatto con i pomodori tagliati a spicchi e la cipolla tagliata a fettine molto fini.

Tagliare per la parte più lunga la testa dell'astice, ricavandone all'interno la parte cremosa, mettendola in una scodella.

Preparare una salsa limoncella con sale, pepe, limone e olio, aggiungendo la parte cremosa che è stata ottenuta dal capotorace dell'astice e condire il piatto con questa salsa.