

ASTICE CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- astice
- cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- vino bianco secco
- brandy
- fagioli (meglio imbottiti)
- prezzemolo
- basilico
- sale
- 1/2 dado
- pepe macinato sul momento

Fate soffriggere la cipolla nell'olio, poi aggiungete l'aglio (tagliato fine).

Prendete l'astice (meglio se lo acquistate surgelato, poveretto, almeno non lo tagliamo vivo), lo tagliate a metà in senso longitudinale, partendo dal ventre.

Lo pulite dalle interiora (il fegato, verdino, lo si può lasciare) e lo ponete aperto, con la parte aperta verso il basso, sulla padella.

Aggiungete ora il vino bianco e il brandy.

Date fiamma al brandy per togliergli il sapore d'alcool (occhio a dove avete appoggiato la bottiglia!).

Aggiungete un mezzo dado e i pomodori precedentemente fatti scottare, privati della pelle e tagliati fini.

Quindi aggiungete anche i fagioli.

Il tutto avrà un aspetto piuttosto liquido, fate sobbollire fine a fare asciugare il sughetto (30-40 minuti), nel frattempo aggiungete sale e pepe.

Al termine della cottura spolverate con basilico.