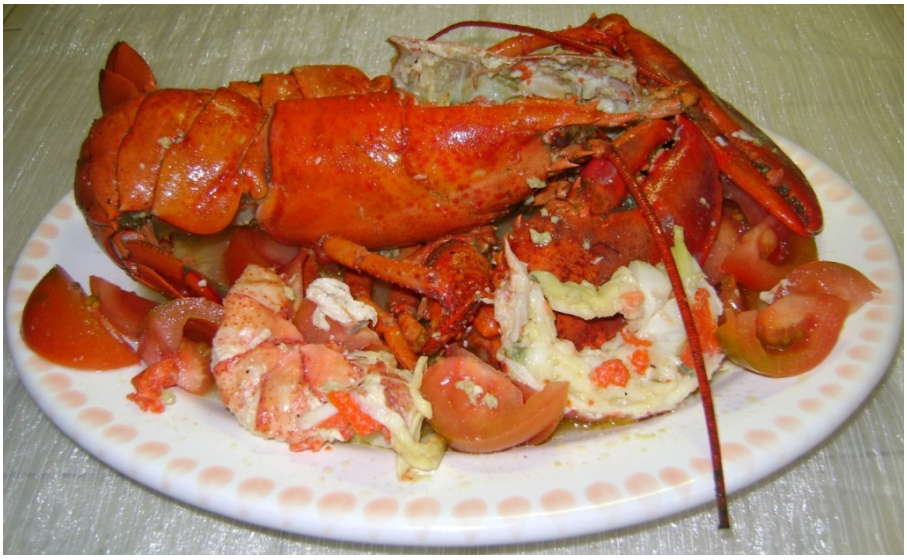
LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Astice in bellavista
Un bel piatto da festa!!!



Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Astice - 500 g
- olio extravergine - mezzo bicchiere
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- limone - 2 freschi e succosi
- aceto - 2 cucchiai

Preparazione

Comprate un bell'astice fresco. Mettete in una capace pentola dell'acqua a bollire, aggiungendo del sale e un cucchiaio di aceto. Appena l'acqua bolle versate l'astice, facendo in modo che l'acqua lo ricopra. Da quando rinizia il bollore, lasciatelo 12 minuti circa. Fatelo raffreddare nella sua acqua. Preparate in una ciotola un emulsione con l'olio di oliva, il succo di due limoni e due cucchiai di aceto. Aggiungete un cucchiaino di sale e del pepe. Sbattete per bene. Assaggiate e regolate di sale. Togliete l'astice dall'acqua e dividetelo, con le forbici, lungo la sua lunghezza. Adagiatelo in un piatto da portata e ricopritelo con il sughetto preparato. Vi consiglio di prepararlo dal giorno prima, così sarà molto più saporito e fresco.