

Ingredienti per 4 persone:

2 astici di circa 700 gr - 170 gr di burro - 30 gr di pangrattato

7-8 foglie di alloro - un ciuffo di erba cipollina - sale e pepe

Lessate gli astici, in abbondante acqua salata profumata con 2 foglie di alloro per 4-5 minuti da quando riprende il bollore; poi scolateli. Tagliateli a metà per tutta la lunghezza; eliminate la sacca della sabbia ai lati della testa e il filetto intestinale. Recuperate dalla testa il corallo e le parti cremose e passateli attraverso un colino; uniteli a 150 gr di burro lavorato a crema e al pangrattato e insaporite con sale, pepe e l'erba cipollina tritata. Salate gli astici, suddividete nella cavità della testa il ripieno preparato e livellatelo. Condite la polpa delle code con il burro rimasto, fuso. Sistemate in un tegame da forno l'alloro rimasto e gli astici; cuocete nel forno caldo a 200° per 10 minuti o finché la superficie sarà gratinata.



Astice al gratin