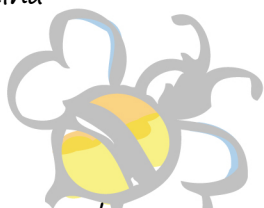




Linguine all'astice - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



passata pomodoro - prezzemolo - aglio - pasta secca - spaghetti - linguine - bavette - natale -
capodanno - cenone - vigilia - gransevola - granseola - crostacei - astice - aragosta -



La ricetta non è mia ma ho mangiato questo deliziosissimo piatto dopo aver assistito alla veloce preparazione:

In un soffritto di cipolla (o aglio secondo i gusti) mettere a cuocere della passata di pomodoro. Bollire dell'acqua e immergervi l'astice per pochi minuti. Estrarlo dalla pentola e tagliarlo per lungo con delle forbici da cucina sulla passata già cotta, facendo in modo che tutto il liquido contenuto nell'astice vada nella passata. Saltarvi le linguine al dente, adagiare l'astice sopra e servire. Dividere infine l'astice in pezzi ciascuno commensale.

[Vai alla discussione sul forum](#)