



Tagliatelle di Grano Saraceno con Astice

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 G DI TAGLIATELLE,
2 ASTICI, 100 G POMODORINI,
100 G DI PISELLI FRESCHI,
20 CL VINO BIANCO,
10 FOGLIE DI BASILICO,
2 SPICCHI D'AGLIO,
5 CUCCHIAI D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA,
SALE & PEPE Q.B.

Dividete a metà gli Astici, sgusciateli e tagliateli. In una padella dorate nell'olio l'aglio e aggiungete la polpa e la corazza dell'astice. Cuocete rimestando continuamente per cinque minuti. Bagnate con il vino bianco, fate evaporare e continuate la cottura a fuoco lento per qualche minuto. Aggiungete i piselli sgranati e il pomodoro tagliato a pezzettoni all'astice con qualche foglia di basilico, salate e pepate continuando la cottura per altri 10 min. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata per 3 minuti, scolatele e impiattate adagiando l'astice accanto alle tagliatelle.