

## PACCHERI ALL'ASTICE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo
- 1 scalogno
- basilico
- vino bianco secco (50ml)
- pepe rosa
- pepe nero
- pomodori San Marzano (100gr)
- maizena (1 cucchiaino)
- pepe verde
- paccheri (400gr)
- astice

### Come si prepara

Sbollentare i pomodori dopo averli incisi a croce sulla parte più corta, privarli della buccia tagliarli a metà privarli dei semi e del liquido e disporli in bell'ordine su una teglia bassa e larga.

Condarli con un filo di olio lo spicchio d'aglio schiacciato ma non sbucciato, il sale, i due tipi di pepe macinati finissimi.

Disporli in forno preriscaldato a 80 gradi e farli disidratare, ci vorranno un paio di ore.

Frattanto aprire l'astice e se a crudo l'operazione dovesse risultare troppo faticosa, si può fare anche dopo aver passato l'astice per qualche minuto in acqua salata in ebollizione. Ricavare dalla polpa dei pezzettini.

Soffriggere in una larga teglia il restante olio e lo scalogno tritato finissimo. Aggiungere la polpa di astice cuocendola se non è stata sbollentata o finendo di cuocerla se è stata sbollentata.

Sfumare di tanto in tanto con il vino caldo.

Addensare il fondo di cottura con la maizena precedentemente sciolta con un filo di vino bianco tiepido, aggiungere i pomodori a pezzettini e far cuocere per amalgamare altri 3 minuti.

Cuocere al dente la pasta scolarla lasciandola abbastanza umida e ripassarla nella padella con la salsa di astice.

Spolverizzarla con il pepe nero e servire colorandola con un po' di prezzemolo tritato finissimo e qualche fogliolina di basilico sminuzzata con le mani.

**Difficoltà: 3**

**Gradimento: 5**

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	151 kcal 632 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

pesce, occasioni speciali, pasta fresca, feste, mediterraneo