

GNOCCHI

con astice



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
60 minuti



difficoltà
media



Stagionalità
4 stagioni

2 buste **Gnocchi D'Annunziani**
200g **olio e.v.o.**
4 spicchi **aglio**
N.2 **astici**
300g **pomodori pachino**
N.2 **pomodori grandi (per il brodo)**
1 bichierino **cognac**
qb **cipolla, prezzemolo, sedano**
qb **sale**

PREPARAZIONE DELL'ASTICE

- ✓ Pulire e lavare gli **astici**
- ✓ Separate la polpa (che userete per la salsa) dalle chele e dal resto (che userete per il brodo)

PREPARAZIONE DEL BRODO

- ✓ Immergere in 3 litri di acqua le parti meno nobili dell'**astice** con **cipolla, sedano, pomodori** e **sale**. Lasciare cuocere il tutto per **60 minuti**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Rosolare l'**aglio** ed un po' di **cipolla** trita
- ✓ Aggiungere le chele e farle rosolare per circa **2 minuti**
- ✓ Aggiungere il **cognac** e dopo **1 minuto** i **pomodorini pachino** già spellati, lasciando cuocere per circa **15 minuti**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare gli **gnocchi** per **2 minuti** nel brodo filtrato
- ✓ Unire gli **gnocchi** alla salsa lasciandoli insaporire (aggiungendo se necessario altro brodo)
- ✓ Guarnire il piatto con un po' di **prezzemolo**



MUGNAIA
ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette