

Ravioli di Astice

Il gusto tradizionale dei ravioli incontra il raffinato e delizioso sapore dell'astice accompagnato da un sugo di gamberi, pomodorini e rucola. Una ricetta sfiziosa e fresca che ci ricorda i sapori della Liguria.



Ingredienti

- 2 astici di 500 gr. ciascuno
- Olio
- Vino bianco
- 1 Spicchio d'aglio
- Un goccio di cognac
- Rucola
- Pomodorini

Procedimento

- Dopo aver preparato la pasta per i ravioli, portate a ebollizione l'acqua;
- salare e cuocere l'astice per 10 – 15 min.;
- Lasciare raffreddare l'astice, estrarre la polpa e tagliarla a pezzetti;
- Soffriggere il cippollotto tritato in padella con un cucchiaio d'olio;
- Far rosolare l'aglio in una padella con un filo d'olio;
- Far saltare i gamberi con un goccio di cognac;
- Aggiungere i pomodorini e la rucola a piacere;

- Far bollire i ravioli in acqua salata e bollente;
- Finire la cottura in padella con il sugo di gamberi, pomodorini e rucola.