
ASTICE ALLA MODA DI FORMENTERA

Ingredienti per 2 persone:

- 1 astice,
- 1 bicchiere e 1/3 di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di prezzemolo finemente tritato,
- 3 pomodori di grossezza media, pelati, privati di semi e tritati,
- 2 peperoni verdi, privati di semi e tagliati a listerelle,
- 1 pizzico di zafferano,
- 2-3 rametti di prezzemolo finemente tritato,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di cognac,
- 1/2 cucchiaino di pepe di Caienna,
- sale,
- pepe.

Friggete in olio d'oliva l'astice, che avrete tagliato in pezzi uguali, per pochi minuti.

Toglietelo dalla padella e tenetelo al caldo.

Nello stesso olio fate dorare la cipolla; unite i pomodori e il peperone e rimettete in padella l'astice con lo zafferano, il prezzemolo e il vino bianco; coprite e cuocete per circa mezz'ora.

Scolatela bene dal sugo i pezzi d'astice, passateli sul piatto di servizio e metteteli in caldo.

Riducete il sugo su una fiamma vigorosa, versatevi il cognac fiammeggiante, condite col pepe di Cajenna e versate sull'astice.

Potete decorare con quadratini di pane fritto.