TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di tagliolini,
- un'astice di media grandezza,
- 250 gr di pomodori pelati,
- 2 spicchi d'aglio,
- prezzemolo,
- olio extra vergine di oliva,
- sale,
- peperoncino.

Lessate l'astice per qualche minuto in acqua salata, scolatelo, sgusciatelo e tagliatelo a pezzi.
In un tegame con poco olio fate dorare gli spicchi d'aglio, con il peperoncino quindi unite l'astice e lasciatelo insaporire per qualche minuto.
A questo punto aggiungete i pomodori sminuzzati, un trito di prezzemolo, il sale e fate cuocere lentamente.
Nel frattempo fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e, quando pronta, conditela con il sugo d'astice.
Servitela calda.