

## ASTICI CON SALSA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- insalata lattuga
- salsa worchester
- ketchup
- 2 cucchiaini di whisky
- 2 cucchiaini di cognac
- 3 cucchiari di succo di limone
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 astici di 600 g

Portate a ebollizione una grande pentola, 4 o 5 litri, di acqua salata.

Lavate e spazzolate l'astice vivo sotto l'acqua corrente e immergetelo a capofitto nell'acqua bollente.

Non appena l'acqua riprende a bollire, riducete il fuoco e fate cuocere da quindici a diciotto minuti.

Lasciatelo intiepidire nell'acqua di cottura e poi sgocciolatelo.

Incidete la parte anteriore con un coltello appuntito.

Prendete l'astice per la coda e sollevatelo, in verticale, affinché l'acqua fuoriesca.

Procedete quindi a trinciare il crostaceo.

Posatelo sul piano di lavoro con il dorso verso l'alto.

Infilate la lama di un coltello appuntito e affilato tra le due antenne all'estremità della testa.

Trinciate il crostaceo fino alla coda seguendo una linea mediana.

Preparate la salsa rosa: sbattete il tuorlo d'uovo.

Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo.

Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky, il cognac, il ketchup e qualche goccia di salsa worchester.

Mescolate bene e poi lasciate in frigorifero.

Disponete le foglie di lattuga in una grande piatto, versate al centro gli astici e servite con la salsa rosa a parte.