

ASTICE GRATINATO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 astici (da 800 g di l'uno)
- 6 fette di pancarrè
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cipollotto piccolo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiari di olio d'oliva
- 20 g di burro
- sale
- pepe bianco

Togliete la crosticina al pancarrè, poi passate le fette al mixer e raccogliete il ricavato in una ciotola.

Amalgamatelo con la paprica, l'aglio tritato insieme con il cipollotto e le foglioline del prezzemolo, sale, pepe, 1 cucchiaino di olio.

Aprite gli astici a metà per il lungo, disponeteli su una placca, cospargeteli abbondantemente con il pane aromatico preparato, premendo per farlo aderire bene alla polpa; conditeli con 1 cucchiaino d'olio, il burro in fiocchetti e passateli in forno già a 200°C per 12 minuti circa.

Trasferite i mezzi astici nel piatto da portata e serviteli subito, caldi, con una guarnizione di insalata di stagione.