

# SPAGHETTI FREDDI CON ASTICE SELVAGGIO E VERDURE CROCCANTI ALL'OLIO DI SCALOGNO

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE



380g DI SPAGHETTI  
SGAMBARO  
ETICHETTA GIALLA



1 ASTICE



VERDURE CROCCANTI  
ALL'OLIO DI SCALOGNO

### PER LE VERDURE

- 1 PICCOLA CAROTA
- 1 GAMBO DI SEDANO BIANCO
- 1 PICCOLA ZUCCHINA
- 1/2 PEPERONE GIALLO
- 1/2 PEPERONE ROSSO
- PREZZEMOLO TRITATO
- 1 PORRO

### PER L'OLIO DI SCALOGNO

- OLIO EVO
- 1 SCALOGNO

### PER LA GUARNIZIONE

- 2 FOGLIE DI BASILICO
- 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
- 5 FOGLIE DI BASILICO
- 4 FILI DI ERBA CIPOLLINA

## PROCEDIMENTO E FINITURA

Tagliate a cubettini il sedano, i peperoni e le zucchine e à la julienne le carote e i porri; cuocere il tutto a vapore separatamente.

Bollite l'astice per 7 minuti, poi lasciatelo raffreddare e tagliatelo a cubettoni.

Frullate quindi l'olio con un piccolo scalogno. Filtrate il tutto con un colino e tenete da parte.

Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata e, una volta cotti, raffreddateli in acqua fredda.

Uniteli quindi in una terrina con tutte le verdure e i cubettoni di astice.

Condite con l'olio di scalogno, sale e pepe.

## IMPIATTAMENTO

Impiattate i vostri spaghetti, guarnendo a piacere con l'erba cipollina, il prezzemolo e le foglie di basilico.

*Buon appetito!*

OTTIMA  
ANCHE CON  
BUCATINI,  
VERMICELLI,  
BAVETTE!