

Tonnarelli con astice, scampi e pachino

INGREDIENTI

Per 4 persone

- 1 astice
- 10 scampi
- 400 gr di tonnarelli
- 2 spicchi d'aglio
- 10-14 pomodorini
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- brandy
- pepe bianco

Tritate il prezzemolo tenendo separati il gambo e le foglie. Unite il gambo tritato agli spicchi d'aglio tritati finemente.

Fate bollire l'astice in una pentola capiente piena di acqua per qualche minuto. Lasciatelo intiepidire e tagliatelo poi in più parti.

Incidete il dorso degli scampi con un coltello. Sarà più facile poi sgusciarli e mangiarli.

In un wok riscaldate l'olio e aggiungete il mix di gambo di prezzemolo e aglio. Versate l'astice e gli scampi. Fate cuocere qualche minuto e aggiungete il brandy e fate fiammeggiare.

Aggiungete i pomodorini. Lasciate cuocere per una decina di minuti.

Nel frattempo cuocete i tonnarelli e scolateli 2 minuti prima della fine della cottura.

Versateli dunque nella padella contenente l'astice e gli scampi, lasciate insaporire per circa 2 minuti.

Aggiungete una manciata di prezzemolo tritato e una spolverata di pepe. Mescolate e servite.