

# Astice alla Catalana

Non avevo mai cucinato l'astice vivo, mi sembrava una cosa riservata soltanto agli chef.

In effetti è una cosa semplicissima, e l'effetto finale è notevole. L'astice è molto bello perchè, al contrario dell'aragosta, si presenta uniformemente lucido e di un rosso brillante, la carne è molto compatta e non esageratamente dolce.

Unico difetto di questo piatto, non è proprio economico. Considerate che l'astice vivo costa circa 30 € al Kg, e un astice medio pesa 600/700 grammi. Per questa ricetta ne ho utilizzati 2, la dose è per 4 persone (ma onestamente non si mangia a crepapancia!).

Se però se lo accompagnate ad un primo piatto, la dose è sufficiente per un secondo leggero (anche per il portafoglio!).

Ingredienti per 4 persone:

- 2 astici vivi del peso di circa 600/700 grammi ciascuno
- 7/8 pomodori rossi maturi
- 1 grossa cipolla rossa (possibilmente di Tropea)
- 1/2 bicchiere di aceto
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe
- 1 trinciapolli per aprire la carcassa dell'astice e svuotarlo dalla carne

Lavare i pomodori, tagliarli a rondelle non troppo sottili e metterli a scolare in un colino per circa 20 minuti. Sbucciare la cipolla, tagliarla a rondelle e metterla in una ciotola con



acqua calda e aceto (1 litro di acqua e 1/2 bicchiere di aceto) per circa 1 ora.

Asciugare i pomodori e disporre nel piatto, poi disporre lungo il bordo del piatto la cipolla.



Mettere sul fuoco una pentola capiente (io uso quella del brodo) con acqua, e portare a bollore a fuoco vivace. Tenere il coperchio nella mano sinistra, prelevare l'astice dalla coda (fate attenzione perchè si divincolano un pochino!) tuffare velocemente in acqua e tappare subito la pentola. Dopo 2 minuti togliere il coperchio, e lasciare cuocere l'astice per 10/11 minuti complessivamente. Scolare, sciacquare sotto l'acqua corrente e appoggiare sul tagliere. Ripetere il trattamento al secondo astice.

Ecco i crostacei, prima e dopo la "cura".



Una volta asciutti e raffreddati, procedere in questo modo: Dividere la testa dal corpo piegando l'astice finchè la testa non si stacca, poi con l'aiuto di un trinciapollo tagliare la coda sia nella parte superiore che inferiore, fino a dividerla a metà come in fotografia. Mettere la polpa in un piattino e

fare lo stesso con la seconda coda.

Volendo si può anche sfilare la coda dalla testa, nella maggior parte dei casi si sfila intera (come in foto 2), in questo modo la si potrà utilizzare anche per la decorazione finale.



Staccare dalla testa le due grandi chele, poi aprirle con il trinciapollo estraendo la polpa intera (avrà la stessa forma delle chele). Fare lo stesso anche con il “braccio” della chela, quello che collega la testa alla chela. Anche quello è pieno di polpa.



Tagliare a fette la carne (tranne quella delle chele, che va lasciata intera) e disporla al centro del piatto, sopra ai pomodori. Svuotare con un cucchiaino le due teste (il contenuto ha un aspetto verde e gelatinoso), e metterlo in una ciotolina, aggiungere circa 100 gr di olio d’oliva, il succo di un limone, sale e pepe. Emulsionare bene con una forchetta.



Si utilizzerà questa salsa per condire il piatto al momento di servire, quindi consiglio di versare in una ciotolina da portare in tavola insieme all'astice.

Decorare il piatto con una testa ed una coda intere, ben sciaquate, ai lati la carne delle chele e nel centro il resto della carne.

Tenere in frigorifero fino a 10 minuti prima di servire, condire con la salsa prima di portare in tavola.