

Strozza Preti alla crema di Astice

Ingredienti :

Dado vegetale, sedano, cipolla, carota, alloro, strozza preti, astice, panna da cucina.

Preparazione :

- Preparare un brodo vegetale con aggiunte le verdure e l'alloro, tagliare a pezzi l'astice e metterlo a cuocere nel brodo vegetale per una ventina di minuti.

- Togliere i pezzi di astice e staccare tutta la polpa mettendola in un frullatore.

Frullare in modo grossolano la polpa dell'astice con l'aggiunta di un po' di brodo, in modo da ottenere una salsa cremosa.

- Cuocere intanto gli strozza preti che verranno versati nel tegame con la salsa, si aggiungerà una punta di panna da cucina e si amalgama il tutto.

