Numero persone: **6**
Difficoltà: **Alta**
Tempo di preparazione: **45 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **500g** linguine
- **2** astici grandi
- **500g** piselli freschi novelli
- **3** cipolle bianche
- **1** gamba di sedano
- **1** spicchio di aglio
-

- **1** bicchiere di buon brandy
- **1** mazzetto maggiorana
- **1** bottiglia passata di pomodoro
- **½ l** brodo vegetale
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

DESCRIZIONE:

Il primo piatto che vi presento questo mese è un pochino complicato nella sua preparazione, ma di grande abbinamento di sapori, quello tra l'astice ed i piselli, che saranno il condimento di un tipo di pasta che personalmente nella categoria paste lunghe è quella che mi piace di più, persino degli spaghetti, si tratta delle linguine!!! Ora… spazio all'astice!!! Gli astici sono crostacei appartenenti alla famiglia dei Neprofidi e vivono nelle acque gelide dell'America Settentrionale (Homarus Americanus) e dell'Europa del Nord (Homarus Gammarus). Tra i due non vi è molta differenza se non che nel colore, il primo risulta molto più rosso, mentre quello europeo ha un carapace molto più tendente ad un colore bluastro. La pesca intensiva e la riproduzione controllata ha fatto si che questo crostaceo abbia perso nel corso degli anni le sue formidabili doti di cacciatore e di difesa infatti l'astice ha due chele di struttura diversa, la più grossa e pesante serve a rompere il guscio delle prede, mentre quella più dentellata serve ad estrarla da quest'ultimo; queste formidabili armi fungono anche da difesa da voraci predatori. La corazza è composta di cheratina, un materiale simile a quello del quale sono composte le nostre unghie. Nonostante l'intensificazione della pesca di questo animale è ancora possibile trovare allo stato brado alcuni esemplari, come successo nel 2009 a New York dove è stato pescato e poi successivamente liberato un esemplare di 9 Kg e di 140 anni!!! E' da ricordare che la lunghezza massima di un astice si aggira intorno ai 40/50 centimetri per un'età che raramente supera il secolo di vita! Sul mercato il prezzo al pescatore di questo tipo di crostaceo si aggira intorno ai 15/20 €, mentre per il consumatore il prezzo finale si attesta dai 25€ ai 40 €.

ESECUZIONE:

Partiamo dalla preparazione più semplice: sgusciare i piselli e lavarli in acqua fredda tenendone successivamente una manciatina a parte da bollire al dente e conservare. In una padella far rosolare una cipolla tritata con dell'olio extra vergine, senza che essa diventi troppo colorata. Aggiungere quindi i piselli condendo a piacere con sale e pepe; aggiungere il brodo vegetale caldo poco a poco alla volta e lasciar cuocere i piselli finché si ammorbidiscano molto, quindi frullare ottenendo una crema non troppo liquida, aggiustare di gusto e tenerla da parte.

Passiamo alla fase più complicata: la salsa a base di astice. Dopo aver staccato le chele dal corpo del crostaceo (nel frattempo cucinarle in acqua salata per 8 minuti), dividerlo a metà partendo dalla testa, condire dalla parte della polpa con sale e pepe quindi rosolare in una padella grande anti-aderente (anche uno per volta) insieme alla cipolla, l'aglio ed il sedano tagliati a pezzettoni, unire la maggiorana sfogliata quindi bagnare con metà del brandy e dopo aver sfumato lasciar cuocere qualche minuto con pochissima passata di pomodoro. A questo punto spolpare la coda degli astici, le chele e i gomiti tagliando tutta la polpa a pezzettini, senza buttar via il resto degli scarti che serviranno per la salsa vera e propria. Rosolare in una casseruola i resti dell'astice insieme a una cipolla tagliata grossolanamente, sfumare con l'altra metà del brandy, aggiungere il fondo di cottura precedente ed unire la passata di pomodoro, lasciar cuocere tutto insieme per almeno un'ora, quindi passare la salsa con un colino o meglio ancora con uno chinoix e sistemare di gusto. Aggiungere la salsa così fatta all'astice tagliato in precedenza ed utilizzare per condire la pasta. Una volta cotte le linguine al dente saltare con la salsa di astice, impiattare come segue: al centro del piatto adagiare qualche cucchiaiata di passata di piselli ben calda, sistemarvi sopra in modo molto accurato le linguine e quindi guarnire il piatto utilizzando i piselli bolliti in precedenza, condendoli leggermente e spargendoli sopra la pasta.