

PASTA E PATATE CON ASTICE

Ingredienti:

- 400 g patate tagliate a dadi di 1 cm
- 60 g cipollotti tagliati alla brunoise
- 10 g sedano tagliato a dadi di 5 mm
- 30 g pancetta D'Ossvaldo alla brunoise
- 1 pomodorino
- 1 l brodo di pollo
- q.b. parmigiano
- 3 ciliegine scamorza affumicata
- q.b. sale, pepe e olio extra
- 40 g pasta mista
- 2 code d'astice
- 2 chele d'astice
- q.b. patate e pancetta per gli chips
- q.b. julienne di prezzemolo



Preparazione:

- soffriggere pancetta e cipollotti e aggiungere sedano, patate e pomodorini
- bagnare con il brodo e portare il tutto a bollire
- condire con sale e pepe
- aggiungere la pasta e finire la cottura
- all'ultimo aggiungere le chele d'astice, i julienne di prezzemolo, la scamorza e il parmigiano

- tagliare le patate con l'affettatrice a 0,5 mm
- infilare la pancetta e friggere i chips in olio di semi a 180°C

- impiattare la pasta, decorare con la coda di astice, un filo d'olio extra e pepe nero
- servire i chips vicino in un cono di bambù