

# Astice Con Fagioli

Fate soffriggere la cipolla nell'olio, poi aggiungete l'aglio (tagliato fine). Prendete l'astice (meglio se lo acquistate surgelato, poveretto, almeno non lo tagliamo vivo), lo tagliate a met? in senso longitudinale, partendo dal ventre. Lo pulite dalle interiora (il fegato, verdino, lo si pu? lasciare) e lo ponete aperto, con la parte aperta verso il basso, sulla padella. Aggiungete ora il vino bianco e il brandy. Date fiamma al brandy per togliergli il sapore d'alcool (occhio a dove avete appoggiato la bottiglia!). Aggiungete un mezzo dado e i pomodori precedentemente fatti scottare, privati della pelle e tagliati fini. Quindi aggiungete anche i fagioli. Il tutto avr? un aspetto piuttosto liquido, fate sobbollire fine a fare asciugare il sughetto (30-40 minuti), nel frattempo aggiungete sale e pepe. Al termine della cottura spolverate con basilico.

## Ingredienti

Astice  
Cipolla  
Aglio  
Olio D'oliva  
Vino Bianco Secco  
Brandy  
Fagioli (meglio Imbottiti)  
Prezzemolo  
Basilico  
Sale  
1/2 Dado  
Pepe Macinato Sul Momento

## Note

Preparazione: 75 minuti.