

Astice Gratinato Al Forno

Togliete la crosticina al pancarr?, poi passate le fette al mixer e raccogliete il ricavato in una ciotola. Amalgamatelo con la paprica, l'aglio tritato insieme con il cipollotto e le foglioline del prezzemolo, sale, pepe, 1 cucchiaio di olio. Aprite gli astici a met? per il lungo, disponeteli su una placca, cospargeteli abbondantemente con il pane aromatico preparato, premendo per farlo aderire bene alla polpa; conditeli con 1 cucchiaio d'olio, il burro in fiocchetti e passateli in forno gi? a 200 gradi per 12 minuti circa. Trasferite i mezzi astici nel piatto da portata e serviteli subito, caldi, con una guarnizione di insalata di stagione.

Ingredienti

2 Astici (da 800 G L'uno)
6 Fette Pancarr?
1 Cucchiaino Paprica Dolce
1/2 Spicchio Aglio
1 Cipollotto Piccolo
1 Mazzetto Prezzemolo
2 Cucchiari Olio D'oliva
20 G Burro
Sale
Pepe Bianco

Note

Preparazione: 45 minuti.