



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003486 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Mag 2021 alle ore 18:51**

**da LINO SCARALLO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero**

## Astice in Bruschetta di pomodoro

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 Astici  
250 g Pomodoro di Sorrento  
250 g Pomodoro datterino  
2 Fette di pane raffermo  
1 Cipollotto fresco nocerino  
1 Costa di sedano  
Q.b. Basilico fresco  
Q.b. Origano  
Q.b. Olio extravergine di oliva  
Q.b. Sale

### Preparazione

In una pentola capiente portare l'acqua alla temperatura di 70 gradi e calare gli astici facendoli rimanere per circa 5 minuti. Trascorso questo tempo privarli del carapace e lasciarli raffreddare.

Tagliare i pomodori di Sorrento a brunoise e condire con olio extravergine, sedano, cipollotto e basilico.

Con l'aiuto di un mini pimer emulsionare i pomodori datterini e passarli con passino stretto e condire con olio, sale e un pizzico di origano.

Tagliare le fette di pane, private della crosta, a cubetti, tostarli al forno con sale, olio e origano per circa 5 minuti

A questo punto passare l'astice per circa 3 minuti al forno, alla temperatura di 160 gradi.

Trascorso questo tempo in un piatto svasato adagiare al centro la brunoise di pomodori di Sorrento, l'emulsione di datterini e l'astice. Guarnire con i cubetti di pane foglie di basilico e un filo di olio extravergine d'oliva.

### La ricetta ha partecipato a:

Il Sannio a tavola: Napoli, maggio 2021, Palazzo Petrucci