



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000262

Registrata in data 22 Feb 2016 alle ore 11:50

da ANTONELLA ROSSI

Catalana di astice con insalata di ortaggi e pesto di limone

Insalata di astice accompagnata da freschi ortaggi di stagione

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 astice da 400 g
Finocchio, qualche fetta tagliata alla mandolina
Un ravanello
Una costola di sedano
Un quarto di peperone giallo e uno di rosso,
Tre fette di cetriolo
Cocco fresco 4 fettine
Lupini
Patata viola 2 fette
Cipolla rossa di Tropea 3 fette
Germogli di crescione non più di 15
Bietola rossa
1 limone
Olio extra vergine
1 lime
Sale maldon
Pepe

Preparazione

Lessare l' astice in acqua salata e raffreddarlo in acqua e ghiaccio, preparare tutte le verdure dopo averle lavate e tagliate in vari modi a bastoncino rondelle e cubetti. Tagliare l' astice dopo aver eliminato il carapace, e posizionarlo in un piatto, rivestirlo con le verdure condite con sale maldon, scorza di lime grattugiata, pepe di mulinello e olio extra vergine e accompagnarlo con un pesto di limone

Vino consigliato

Fiano di Avellino DOCG - Ciro Picariello