@lorsoincucina

Pasta fredda con gamberi e astice alla catalana

Ecco una deliziosa **ricetta dal profumo di mare**
del nostro amico **@lorsoincucina**,
perfetta per essere servita
su piatti da portata della collezione Reef!

Ingredienti per 4 persone:
300 g di fusilli
100 g di sedano
200 g di pomodorini colorati
1 cipolla rossa di Tropea fresca
Basilico qb
Sale e pepe qb
Olio evo qb
1 aragosta
20 mazzancolle

Procedimento:
Scottate i gamberi sgusciati e poi l'aragosta in acqua bollente. Pulite l'aragosta tagliandola a metà ed abbiate cura di tenere il carapace per la decorazione del piatto. Lavate accuratamente le verdure e tagliatele a pezzettini della stessa dimensione. Condite le verdure con olio sale e pepe. Fate cuocere la pasta, scolatela e conditela con olio evo e lasciatela raffreddare. A questo punto aggiungete alle verdure i gamberi e la polpa dell' aragosta. Condite la pasta, aggiungendo del basilico fresco, le verdure ed i crostacei.