

Αστακομακαρονάδα

Υλικά

- 1kg αστακός
- **200g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- **30g Bisque Οστρακοειδών (Κωδ. 43718)**
- **30g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 500g λιγκουίνι
- 100g τοματίνια
- 1 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 1 κ. σ. βασιλικός ψιλοκομμένος
- 50ml λευκό κρασί
- 100ml νερό
- 1 τομάτα αποφλοιωμένη σε κυβάκια (μόνο η σάρκα)
- Αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε τον αστακό και τον περνάμε από καυτό τηγάνι με ελαιόλαδο και από τις δύο πλευρές. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε λίγο νερό και βράζουμε για 3-4 λεπτά. Αποσύρουμε σε ένα πιάτο.
2. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε τα τοματίνια με το Pesto Λιαστής Τομάτας και προσθέτουμε τη Σάλτσα Τομάτας Professional, το νερό και την Bisque Οστρακοειδών. Βράζουμε για 2-3 λεπτά.
3. Βράζουμε σε άφθονο αλατισμένο νερό τα ζυμαρικά στο μισό χρόνο των οδηγιών και τα στραγγίζουμε.
4. Ρίχνουμε στο τηγάνι με τη σάλτσα τα ζυμαρικά και μόλις πάρουν βράση προσθέτουμε τα αρωματικά, την τομάτα σε κύβους και τον αστακό, και βράζουμε για 2-3 λεπτά μέχρι δέσει το φαγητό.
5. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και σερβίρουμε σε πιάτο με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο.