

Αστακομακαρονάδα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Πολυμέσα - Multimedia](#)



Συστατικά

800 γρ. – 1 κιλό αστακό φρέσκο ή κατεψυγμένο

1 κρεμμύδι

1 σκ. σκόρδο

1 κ.γ. ζάχαρη

1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι

1 κ.γ. μπούκοβο

50 γρ. κονιάκ

1 κύβο λαχανικών και 750 γρ. νερό

2 φρέσκιες ντομάτες τριμμένες

70 ml ελαιόλαδο

250 γρ. спаγγέτι No 6

Για το σερβίρισμα

2 κ.σ. φρέσκος βασιλικός

πιπέρι

1 κ.σ. ελαιόλαδο

τυρί τριμμένο (προαιρετικό για το σερβίρισμα)

Μέθοδος Εκτέλεσης

Ο αστακός που χρησιμοποιώ είναι καναδέζικος γιατί έχει δαγκάνες. Οι μεσογειακοί αστακοί δεν έχουν δαγκάνες και λέγονται κολοχτύπες.

Βάζουμε μία κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και αφήνουμε να κάψει.

Κόβουμε σε χοντρές φέτες του 1 εκ. το κρεμμύδι, το σκόρδο σε λεπτές φέτες.

Βάζουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο στην καυτή κατσαρόλα και ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τη ζάχαρη και περιμένουμε μέχρι να καραμελώσουν. Προσθέτουμε και το θυμάρι και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα.

Στη συνέχεια καθαρίζουμε τον αστακό. Τον κόβουμε στη μέση, καθαρίζουμε τυχόν βρωμιές και σπάμε τις δαγκάνες με ένα μαχαίρι για να βγάλουν όλο το ζουμί τους μέσα στη σάλτσα. Τον βάζουμε στην κατσαρόλα και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά και από τις δύο πλευρές.

Προσθέτουμε το μπούκοβο και σβήνουμε με το κονιάκ. Περιμένουμε λίγα δευτερόλεπτα να εξατμιστεί το αλκοόλ και στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό και τον κύβο.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, κλείνουμε με το καπάκι, για να μην εξατμιστεί το νερό, και σιγοβράζουμε για 8 λεπτά μέχρι να μαγειρευτεί ο αστακός.

Όταν είναι έτοιμος τον αφαιρούμε από την κατσαρόλα και τον αφήνουμε στην άκρη.

Στη συνέχεια προσθέτουμε στην κατσαρόλα τη ντομάτα, το θυμάρι, 50 ml ελαιόλαδο και ανακατεύουμε με μία κουτάλα.

Προσθέτουμε τα μακαρόνια στη σάλτσα και ανακατεύουμε για 10 λεπτά μέχρι να βράσουν. Με αυτό τον τρόπο θα τραβήξουν όλη τη γεύση από τον αστακό.

Με ένα κουτάλι ξεκολλάμε τη σάρκα από το εσωτερικό του αστακού και την αφήνουμε μέσα. Αφαιρούμε τη δαγκάνα από το υπόλοιπο σώμα και με ένα μαχαίρι τη χτυπάμε δυνατά στο πάνω και μεγάλο μέρος για να σπάσει. Αφαιρούμε το κέλυφος της ώστε να μείνει το κρέας και το αφαιρούμε με τα χέρια μας.

Αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σερβίρουμε με τον αστακό, φρέσκο βασιλικό, πιπέρι και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.

Tip

Δεν βράζουμε τον αστακό μαζί με τα μακαρόνια γιατί θα σκληρύνει και θα χάσει την γεύση του.

Πηγή: akispetretzikis.com