



CUCINA CON NOI!

# Polpa di astice su tricolore a cubetti ed emulsione di aceto balsamico tradizionale di Modena

## INGREDIENTI

2 astici da 500 g cadauno

---

300 g di [Verdure Tricolore a Cubetti Orogel](#)

---

80 g di insalatine miste di stagione

---

40 g scaglie di Parmigiano Reggiano

---

1 dl olio extravergine d'oliva

---

alcune gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena

---

sale

---

pepe

---

erba cipollina

---

fiori eduli di stagione

---



30



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 Cuocere per circa 15 minuti gli astici in acqua bollente salata, scolare, tagliare a metà e togliere la polpa dal carapace.
- 2 Saltare con poco olio i cubetti tricolore, salare e pepare leggermente.
- 3 Disporre al centro del piatto le verdure tricolore come un tortino basso, poi le insalatine miste, la polpa del crostaceo, le scaglie di Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva ed aceto balsamico di Modena. Decorare con fili di erba cipollina e petali di fiori di stagione.

