

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ



- 500 γραμ. No. 10 Primo Gusto
- 400 γραμ. ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto
- ½ ποτηράκι κρασί
- 3 μικρούς αστακούς ή 2 μέτριους
- 1 φλυτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- αλατοπίπερο
- 3 κουταλιές σούπας λάδι
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο

Βράζουμε τους αστακούς σε αλατισμένο νερό (θα πρέπει να τους καλύπτει). Βγάζουμε έναν από τους αστακούς στα 3 λεπτά, ενώ τους άλλους τους αφήνουμε να βράσουν 10 λεπτά και κρατάμε το ζουμί. Σωτάρουμε στο λάδι το σκόρδο μέχρι να ξανθήνει. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και την τομάτα και σε 2 λεπτά το κρασί. Σε 5 λεπτά προσθέτουμε 1 φλυτζάνι από το ζουμί του αστακού και συνεχίζουμε το βράσιμο. Αφήνουμε να βράσει άλλα 10 λεπτά. Εν τω μεταξύ καθαρίζουμε τον λίγο βρασμένο αστακό και τον κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια. Τον ρίχνουμε στην σάλτσα μαζί με τον μαϊντανό, το αλατοπίπερο και αφήνουμε να βράσουν άλλα 5 – 6 λεπτά. Τους άλλους αστακούς τους κόβουμε με το ψαλίδι της κουζίνας οριζόντια. Βράζουμε τα ζυμαρικά μέσα στο ζουμί του αστακού (αν χρειασθεί προσθέτουμε νερό). Σουρώνουμε και βουτυρώνουμε. Τα βάζουμε σε βαθύ σκεύος και τα περιχύνουμε με τα ? της σάλτσας. Ανακατεύουμε καλά και γαρνίρουμε την πιατέλα με τον αστακό μαζί με το κέλυφος. Σερβίρουμε αμέσως.