

# Αστακος βραστός (Μανιάτικη παραδοσιακή συνταγή)

Ντάλα καλοκαίρι είναι και δεν θα μπορούσαμε να μην ασχοληθούμε με αστακό βραστό και μάλιστα με συνταγή από τη γειτονική μας Μάνη !

Είναι πολύ απλή συνταγή και για να έχει επιτυχία το βράσιμο του αστακού, να γίνει γευστικός και να μην αδειάσει, πρέπει να προσέξουμε κάποια βασικά πράγματα. Πρώτα απ' όλα κοιτάμε μήπως ο αστακός είναι πληγωμένος, στο σώμα ή στα πόδια.

Σ' αυτή την περίπτωση κλείνουμε την τρύπα καλά με βαμβάκι και ύστερα τον ρίχνουμε σε άφθονο νερό που βράζει σκεπάζοντας γρήγορα την κατσαρόλα, για να μη μας πετάξει καυτά νερά, μια και κατά κανόνα είναι ζωντανός. Στο νερό που βράζει ρίχνουμε αλάτι και ένα δαφνόφυλλο, αν θέλουμε να τον κάνουμε γευστικότερο, ας τον βράσουμε σε θαλασσινό νερό).



Αφήνουμε τον αστακό να βράσει 10 λεπτά εάν είναι μικρός και 20 λεπτά αν είναι μεγάλος. Τον βγάζουμε από τη φωτιά και τον σερβίρουμε καθαρισμένο με λαδολέμονο. Με το ζουμί του μπορούμε να ετοιμάσουμε αστακομακαρονάδα ή να το ρίξουμε σε φαρόσουπα. Με τον ίδιο τρόπο άλλωστε γίνονται οι караβίδες και τα μεγάλα καβούρια.