

INSALATA DI ARAGOSTA

Ingredienti per 6 persone:

- 1 aragosta,
- 3 uova sode,
- olive,
- cetrioli,
- 100 g di piselli,
- 2 carote,
- 3 patate,
- 100 g di fagiolini,
- 1 gambo di sedano,
- maionese,
- sale.

Tagliate a pezzi l'aragosta e fatela cuocere in un court- bouillon poco aromatico.

Lessate le verdure separatamente, tagliatele a pezzi, unite qualche cetriolino a pezzetti, qualche oliva snocciolata, le uova sode affettate condite con la maionese, un po' di sale.

Quando l'aragosta è cotta, scolatela, tagliate la polpa a pezzetti, uniteli all'insalata, mescolate delicatamente.

Pulite e lavate delle belle foglie di lattuga, asciugatele, foderate una coppa di cristallo, sopra disponete il composto e servite