

ARAGOSTINE ALLA MATADOR

Ingredienti per 4 persone:

- 4 aragostine,
- sale,
- mezzo pollo arrosto,
- alcune foglie di lattuga,
- un tubetto di maionese,
- pepe,
- un cucchiaio di salsa Rubra,
- 100 g di olive verdi farcite,
- 4 uova sode,
- 100 g di carciofini sott'olio,
- un limone tagliato a fettine.

Mettete le aragostine a lessare in acqua bollente salata, lasciandole cuocere per circa 30 minuti.

Nel frattempo dissodate mezzo pollo arrosto (potete anche comperarlo già pronto allo spiedo), privatelo della pelle e riducetelo a fettine sottili.

Mescolate queste fettine con alcune foglie di lattuga ben lavate e tagliate a listarelle; condite il tutto con la maionese, una presa di pepe, la salsa Rubra e amalgamate bene gli ingredienti tra loro.

Prendete un grande vassoio da portata e spalmatene il fondo con uno strato del composto ottenuto.

Al centro di esso ponete una foglia di lattuga intera nella quale raccoglierete le olive farcite.

Disponete sul piatto le quattro aragostine bollite, le uova sode lessate e divise in spicchi, i carciofini sottolio e le fettine di limone.

Potete servire subito oppure conservare in frigo fino al momento di servire.