

INSALATA CRECY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- 300 g di riso,
- sale,
- due tuorli,
- un bicchiere di olio di semi,
- il succo di mezzo limone,
- due cetriolini sotto aceto,
- una cipollina sotto aceto,
- un cucchiaino di senape francese,
- qualche foglia di lattuga.

Pulite le cozze, raschiandole e spazzolandole sotto l'acqua corrente; quindi mettetele sul fuoco, in un tegame, e lasciatele cuocere a fiamma vivace finché si saranno aperte; a questo punto sgusciatele e tenetele da parte. Fate intanto lessare il riso al dente in abbondante acqua salata, poi scolatelo e passatelo sotto il getto dell'acqua fredda. Preparate una maionese piuttosto soda con i due tuorli, l'olio di semi e il succo di limone. Tritate finemente i sottaceti e uniteli alla maionese, insieme con la senape; mescolate delicatamente e regolate a gusto di sale. Foderate con le foglie di lattuga (prima ben lavata e asciugata) una insalatiera. Mescolate il riso con le cozze e rovesciate il tutto sulle foglie di lattuga. Coprite con la maionese e servite ben freddo: mescolerete direttamente in tavola questa raffinata insalata, che può servire sia come antipasto che come primo piatto estivo.