

CUPOLA DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- pepe in grani,
- il succo di un limone,
- due confezioni di verdure miste surgelate,
- un'aragosta surgelata,
- tre uova,
- sale,
- olio,
- un vasetto di giardiniera mista,
- due uova sode.

Eventualmente:

- olive,
- filetti di acciuga,
- foglie di insalata,
- gamberetti.

Mettete sul fuoco due casseruole con acqua: in una aggiungete soltanto una manciata di sale, nell'altra unite anche qualche granello di pepe e il succo di mezzo limone. Portate l'acqua ad ebollizione; nella prima casseruola tuffate le verdure miste surgelate e calcolate circa 10 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua riprende a bollire; nella seconda casseruola immergete l'aragosta e fatela lessare per circa 20 minuti. Scolate le verdure e lasciatele raffreddare. Sgocciolate anche l'aragosta e, non appena sar  sufficiente mente raffreddata, sgusciatela, estraendo la polpa con delicatezza. Con le tre uova, una presa di sale, il succo di mezzo limone e olio quanto basta, preparate una tazza di maionese e unitene circa due terzi alle verdure, incorporandovi anche la giardiniera scolata dal liquido di conserva e tagliuzzata. Amalgamate tutto bene. Prendete quindi una terrina a forma di cupola, ungetela leggermente, adagiate sul fondo uno strato di verdure, disponetevi qualche fettina di aragosta, poi ancora verdure, un altro strato di aragosta e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Quando avrete terminato, pressate leggermente il composto, in modo che rimanga ben compatto, e mettete in frigo per circa 2 ore; nel frattempo tritate molto finemente le due uova sode. Capovolgete quindi lo stampo sul piatto di servizio e spalmate la cupola con la restante maionese livellandola bene e cospargendola con le uova tritate. Per rendere ancora pi  ricca questa preparazione, potrete decorare ulteriormente il piatto con olive, filetti di acciuga, foglie di insalata; inoltre, potrete aggiungere nell'interno anche due strati di gamberetti lessati.