

INSALATA CASTIGLIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di gamberetti,
- sale,
- qualche fettina di salmone affumicato,
- una scatola di polpa di astice,
- quattro filetti di acciuga,
- cinque cucchiaini di olio,
- 2 cucchiaini di aceto,
- il succo di mezzo limone,
- pepe,
- una presa di paprica,
- un piede di lattuga,
- un peperone rosso sott'aceto.

Fate lessare i gamberetti in acqua bollente salata per qualche minuto, poi scolateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate il salmone a pezzettini, mettetelo in una terrina e unitevi i gamberetti lessati e divisi in 2 e la polpa di astice (o se preferite di aragosta) spezzettata; completate con i filetti di acciuga tagliati a pezzettini e rimescolate tutto bene.

Preparate il condimento sbattendo l'olio con l'aceto, il succo di limone, una presa di sale, una di pepe e una presa di paprica.

Lavorate a lungo l'emulsione con la forchetta, in modo che diventi quasi schiumosa, poi versatela sugli ingredienti preparati, mescolando bene.

Scegliete le foglie più belle della lattuga, lavatele, asciugatele e trinciatele finemente: fatene un letto su un piatto di servizio e ponetevi nel centro l'insalata castigliana, decorandola con filetti di peperone rosso.