
COCKTAIL DI POLPELMO E GRANCHIO

Ingredienti per 8 persone:

- 4 pompelmi maturi;
- 200 gr. di polpa di granchio;
- maionese;
- 1 cucchiaio di succo di limone;
- 1 cucchiaio di aceto;
- salsa tabasco.

Sbucciate i pompelmi ben freddi; tagliateli a fette e poi a pezzettini, sfaldate la polpa di granchio lessata e lasciata raffreddare (o in scatola; in questo caso sgocciolatela bene e privatela delle parti cartilaginose), poi suddividete pompelmo e granchio in coppe di cristallo.

Mescolate una grossa tazza di maionese preparata in casa o acquistata in vasetto con un cucchiaio di succo di limone, 1 cucchiaio di aceto e qualche goccia di tabasco.

Versate la salsina nelle coppe e rimestate molto delicatamente. Tenete al fresco prima di servire.