
ARAGOSTA IN LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta
- 3 uova
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 limoni
- sale
- pepe
- acciughe
- capperi
- pomodori
- insalata lattuga

Lessate l'aragosta, togliete la carne dal guscio, spezzettatela e conditela con sale, pepe e il succo di limone. Foderate un'insalatiera con foglie di lattuga e fate degli strati con aragosta alternata a maionese che avrete precedentemente preparato con i 3 tuorli d'uovo, sale, pepe, 1 bicchiere di olio e il succo di 2 limoni. Coprite l'insalatiera con maionese e guarnite con capperi, acciughe e il pomodoro a fette.