

---

## GRANCEOLA CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 granceole
- 100 g di gamberetti lessati
- maionese
- insalata lattuga
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe

Portate a bollore abbondante acqua salata, pepata e insaporita con un po' di timo e di maggiorana.

Quando l'acqua bolle, tuffatevi le granceole vive e lessatele a pentola coperta per 10 minuti.

Lasciatele intiepidire nel loro liquido e poi sgocciolatele.

Con un coltello o una forbice tagliate in senso circolare le granceole in modo da poterle scoperchiare.

Scartate le parti grigiastre (stomaco e intestini), raccogliete il resto della polpa e unitelo alla maionese mescolando con cura.

Lavate alcune foglie di lattuga, asciugatele e foderatevi la conchiglia delle granceole.

Riempitele con la maionese, guarnite con i gamberetti.

Prima di servire non mettete in frigorifero, ma al fresco.