

# GRANSEOLA ALLA TORCELLO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 granseole
- 4 cucchiaini di maionese
- 1 cuore di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di panna liquida
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 rametto di prezzemolo
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 bicchierino di brandy
- 1 uovo sodo
- 2 patate lessate
- 6 foglie di insalata lattuga
- 1 manciata di olive nere
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di pepe in grani

Lavate con cura le granseole, mettetele in una pentola, copritele con acqua fredda e unite un pizzico di sale, un cucchiaio di succo di limone, una foglia d'alloro, un rametto di prezzemolo e un cucchiaino di pepe in grani. Fate cuocere per 15-20 minuti, poi spegnete il fuoco sotto la pentola e lasciate raffreddare i crostacei nel loro liquido di cottura.

Quando sono ben freddi scolateli ed estraete la polpa senza rovinare i carapaci.

Lavate bene questi ultimi e asciugateli: serviranno per la presentazione finale del piatto.

Ponete in una terrina quattro cucchiaini di maionese e incorporatevi la panna.

Unite quindi due cucchiaini di salsa di pomodoro e un bicchierino di Brandy, insaporite con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe, infine mescolate con cura in modo da ottenere un composto omogeneo.

Raccogliete in una seconda terrina la polpa dei crostacei, unitevi il cuore di sedano ridotto a striscioline e due patate lessate, sbucciate e tagliate a dadini.

Cospargete il tutto con un pizzico di sale e mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno.

Foderate ogni carapace con una foglia di lattuga, lavata e asciugata, e ponetene uno in ciascun piatto individuale.

Distribuite il ripieno nei carapaci e copritelo con la salsa preparata.

Guarnite le granseole con un po' di uovo sodo tritato e le olive nere snocciolate e tagliate a pezzetti e servite.