

INSALATA D'ARAGOSTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta di 1000 g
- 6 cucchiai di maionese leggera
- insalata lattuga tagliata finemente
- uova sode in fettine
- salsa di corallo

Lessare un'aragosta di 1000 g di peso ed estrarne la polpa ed il corallo.

Tritare il corallo e mischiarlo con 6 cucchiari di maionese leggera.

Affettare la polpa dell'aragosta.

Su un piatto ovale preparare un letto di lattuga tagliata fine e accomodarvi sopra, a spirale o a catena, le fette dell'aragosta alternandole con fettine di uova sode.

Lasciare uno spazio vuoto al centro e riempirlo con la salsa di corallo.

Servire appena tiepido.