

RAGNI DI MARE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- otto ragni di mare,
- sale,
- una tazza di maionese,
- un cucchiaino di curry,
- una tazza di riso lessato,
- 50 g di olive nere,
- pepe,
- un limone.

Lavate con cura i ragni di mare e poneteli in una casseruola con acqua fredda salata.

Portate a bollire, poi abbassate la fiamma e fate cuocere i crostacei per circa 30 minuti; quindi scolateli, lasciateli raffreddare e privateli dei gusci, che però conserverete.

Tritate la polpa e tenetela da parte.

Mettete la maionese in una terrina e unitevi il curry, il riso e le olive snocciolate; mescolate bene, regolate di sale e di pepe e aggiungete la polpa dei crostacei.

Riempite con questo composto i gusci dei ragni, disponeteli sul piatto da portata e decorate tutt'intorno con fettine di limone.

Tenete in frigorifero per almeno 1 ora, prima di servire.