CUPOLA DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- pepe in grani,
- il succo di un limone,
- due confezioni di verdure miste surgelate,
- un'aragosta surgelata,
- tre uova,
- sale,
- olio,
- un vasetto di giardiniera mista,
- due uova sode.

Eventualmente:

- olive,
- filetti di acciuga,
- foglie di insalata,
- gamberetti.

Mettete sul fuoco due casseruole con acqua: in una aggiungete soltanto una manciata di sale, nell'altra unite anche qualche granello di pepe e il succo di mezzo limone. Portate l'acqua ad ebollizione; nella prima casseruola tuffate le verdure miste surgelate e calcolate circa 10 minuti di cottura dal momento in cui l'acqua riprende a bollire; nella seconda casseruola immergete l'aragosta e fatela lessare per circa 20 minuti. Scolate le verdure e lasciatele raffreddare. Sgocciolate anche l'aragosta e, non appena sarˆ sufficiente mente raffreddata, sgusciatela, estraendo la polpa con delicatezza. Con le tre uova, una presa di sale, il succo di mezzo limone e olio quanto basta, preparate una tazza di maionese e unitene circa due terzi alle verdure, incorporandovi anche la giardiniera scolata dal liquido di conserva e tagliuzzata. Amalgamate tutto bene. Prendete quindi una terrina a forma di cupola, ungetela leggermente, adagiate sul fondo uno strato di verdure, disponetevi qualche fettina di aragosta, poi ancora verdure, un altro strato di aragosta e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Quando avrete terminato, pressate leggermente il composto, in modo che rimanga ben compatto, e mettete in frigo per circa 2 ore; nel frattempo tritate molto finemente le due uova sode. Capovolgete quindi lo stampo sul piatto di servizio e spalmate la cupola con la restante maionese livellandola bene e cospargendola con le uova tritate. Per rendere ancora più ricca questa preparazione, potrete decorare ulteriormente il piatto con olive, filetti di acciuga, foglie di insalata; inoltre, potrete aggiungere nell'interno anche due strati di gamberetti lessati.