COCKTAIL DI ARAGOSTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di polpa di aragosta in scatola,
- il succo di un limone,
- 100 g di piselli in scatola,
- un cuore di lattuga,
- mezzo bicchiere di panna,
- mezza tazza di maionese,
- un bicchierino di brandy,
- 2 cucchiai di ketchup,
- un cucchiaio di rafano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- paprica.

Scolate la polpa di aragosta dal liquido di conserva, tagliatela a pezzetti, mettetela in una terrina e irroratela col succo di limone.
Scolate i piselli, lavateli, lasciateli scolare per qualche minuto e aggiungeteli all'aragosta.
Pulite la lattuga, lavatela, strizzatela, affettatela finemente e unitela agli altri ingredienti.
Mettete la panna in una scodella; aggiungetevi la maionese, il brandy, il ketchup e il rafano grattugiato.
Insaporite il tutto con una presa di sale, un pizzico di pepe e una punta di paprica e mescolate accuratamente.
Versate la salsa sul composto di aragosta e rimestate il tutto con cura.
Distribuite il "cocktail di aragosta" in coppe individuali e servite subito.