COPPE DI ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- un uovo,
- 20 g di capperi,
- 20 g di cetriolini,
- un cuore di lattuga,
- 300 g di polpa di astice in scatola,
- una tazza di maionese,
- il succo di un limone,
- mezzo bicchiere di panna,
- sale,
- zucchero,
- pepe.

Fate rassodare l'uovo in acqua bollente, per 10 minuti.
Fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatelo e tritatelo molto finemente, insieme ai capperi e ai cetriolini.
Lavate la lattuga, asciugatela delicatamente, tagliatela a striscioline e distribuitela in quattro coppe di cristallo.
Scolate la polpa di astice dal liquido di conserva, tagliatela a cubetti, disponetela sulla lattuga e irroratela con qualche goccia del suo liquido.
Mettete la maionese in una ciotola e diluitela col succo di limone e la panna.
Insaporite con una presa di sale, un pizzico di zucchero e uno di pepe e amalgamate il tutto.
Versate la salsa sulla polpa di astice, cospargete con l'uovo, i capperi e i cetriolini tritati e tenete in frigorifero per 30 minuti prima di servire.