POMPELMI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova,
- 150 g di polpa di astice in scatola,
- 2 pompelmi,
- 50 g di capperi,
- una pera,
- mezza tazza di maionese,
- mezzo cucchiaio di senape,
- pepe,
- mezzo bicchiere di panna,
- sale.

Fate rassodare le uova in acqua bollente per 10 minuti.
Scolatele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, tagliatele a dadini e mettetele in una terrina.
Scolate l'astice dal suo liquido di conserva.
Tagliatelo a pezzetti e unitelo alle uova.
Lavate i pompelmi, asciugateli, tagliateli a metà e privateli della polpa con l'apposito utensile, facendo attenzione a non rompere le bucce, che poi userete come coppe.
Liberate dalla pelle e dai semi metà della polpa (conservate la restante metà per un'altra preparazione), tagliatela a pezzettini e aggiungetela all'astice insieme con i capperi.
Sbucciate la pera, privatela del torso con l'apposito utensile, tagliatela a dadini e unitela agli altri ingredienti.
Mettete la maionese in una ciotola e unitevi la senape e un pizzico di pepe.
Montate la panna a neve ben consistente; incorporatela delicatamente al composto e salate.
Versate la salsa nella terrina e amalgamate accuratamente il tutto.
Distribuitela nella quattro coppe di pompelmo.
Disponete i Pompelmi farciti sul piatto da portata e servite subito.