INSALATA D'ARAGOSTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 aragosta di 1 kg,
- 6 cucchiaio di maionese leggera,
- lattuga,
- uova sode.

Lessare l'aragosta ed estrarne la polpa ed il corallo.
Tritare il corallo e mischiarlo con la maionese.
Affettare la polpa dell'aragosta.
Su un piatto ovale preparare un letto di lattuga tagliata fine e accomodarvi sopra, a spirale o a catena, le fette dell'aragosta alternandole con fettine di uova sode.
Lasciare uno spazio vuoto al centro e riempirlo con la salsa di corallo.
Servire appena tiepido.