
INSALATA DI POMPELMI E POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di polpa di granchio al naturale,
- 2 pompelmi,
- 1 cipollotto,
- insalata,
- olio d'oliva,
- sale,
- alcuni grani di pepe rosa.

Sfogliate l'insalata, lavate le foglie, sgocciolatele e asciugatele con un canovaccio.

Eliminate tutto il liquido di conservazione della polpa di granchio e spezzettatela con una forchetta.

Tagliate i pompelmi a metà e con un coltellino molto affilato prelevatene la polpa.

Tagliatela a pezzetti.

Tenete da parte i mezzi pompelmi che serviranno da contenitori.

Lavate e asciugate il cipollotto e tagliate a rondelle sottili solo la parte bianca.

Spezzettate le foglie di insalate e trasferitele in una insalatiera.

Aggiungete la polpa di granchio, l'olio, il sale e qualche grano di pepe rosa.

Mescolate bene.

Riempite, in parti uguali, con la preparazione, l'interno dei mezzi pompelmi vuoti.

Mettete i mezzi pompelmi in quattro piattini individuali, decorate con le foglie di insalata rimanenti e qualche granello di pepe rosa.