TARTINE ALL'ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè bianco,
- 100 g di gamberetti,
- 80 g di polpa d'aragosta lessa,
- burro,
- insalata lattuga,
- sale.

Lessate in acqua salata i gamberetti, scolateli, sgusciateli e tritateli; impastate il ricavato con il burro ammorbidito e spalmatelo sulle fette di pane; sopra mettetevi una foglia di lattuga e al centro di questa una fettina di aragosta. Servite subito senza mettere in frigo