COCKTAIL AZZURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pesce azzurro (sarde, sgombri)
- 25 cl di vino bianco
- 100 g di carita
- 100 g di sedano
- 100 g di cipolla
- 2 cespi di insalata lattuga
- olio d'oliva
- limone
- sale

In una pentola versate il vino bianco, aggiungete altrettanta acqua e gli odori; lessatevi il pesce lavato e pulito.
Fate raffreddare e ricavatene tanti 'filetti'; disponeteli su un letto di lattuga tagliata a lasagnette.
Condite con olio, sale, limone.
Cocktail Di Asparagi

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di asparagi freschi
- 100 g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1 tazza di maionese
- 1 limone (succo)
- alcune gocce di brandy
- 4 foglie di insalata lattuga
- 1 pomodoro
- 1 uovo sodo
- 2 fette di ananas fresco (o ananas in scatola)
- prezzemolo tritato
- sale

Lessate gli asparagi nell'apposita pentola alta e stretta, lasciateli raffreddare e tagliateli a pezzetti piuttosto piccoli (solo la parte tenera).
Tagliate a dadi il prosciutto cotto, togliendo ogni particella di grasso, e le 2 fette di ananas.
Mescolate tutti gli ingredienti e poneteli in 4 coppe su foglie di lattuga.
Coprite con la maionese, guarnite con fettine di uovo sodo e di pomodoro e cospargete con prezzemolo tritato.
L'ananas deve essere al naturale, e non sciroppato (nel caso disponeste solo di quello in scatola, sciacquate le fette con acqua fredda e passatele nel succo di limone).