COCKTAIL DI ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 astice di 500 g
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di senape di digione
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 2 cucchiai di salsa ketchup
- 1 cucchiaio di vodka
- 1 cucchiaino aceto di vino
- 2 cucchiai di panna montata
- 1 carota
- 1 cipolla
- 8 foglie di insalata lattuga
- pepe di caienna

Portate a ebollizione 3 litri d'acqua, con la carota e la cipolla.
Salate e bollite per 10 minuti l'astice, quindi sgocciolatelo, lasciatelo raffreddare e privatelo del carapace conservando anche la polpa delle chele.
Con l'uovo, l'olio, e il sale preparate una maionese.
Unitevi la senape, la salsa Worcester, la Vodka, il pepe il ketchup, l'aceto, la panna e amalgamate.
Foderate le coppette con 2 foglie di lattuga, distribuitevi l'astice tagliato a fette spesse un centimetro e mezzo e la polpa delle chele.
Ricopritelo interamente con la salsa e servire.