COPPETTE DI GAMBERI ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di gamberi freschi
- 4 arance
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cuori di insalata lattuga
- 1 1/2 bicchieri di olio d'oliva extra-vergine
- rucola
- sale

Lavate i gamberi poi lessateli per circa 10 minuti, infine sgusciateli e lasciateli raffreddare.
Lavate bene e asciugate le arance poi tagliatene 3 a metà in senso orizzontale.
Asportate la polpa (tenetela da parte) delle mezze arance svuotandole completamente.
Lavate e asciugate l'insalata e le foglioline più tenere di un mazzetto di rucola.
Con i tuorli, l'olio e il sale preparate una maionese.
Con un pelapatate asportate la scorza (solo la parte gialla) della quarta arancia, scottatela per qualche minuto in acqua bollente poi sciacquatela con acqua fredda e tritatela grossolanamente.
Aggiungete alla maionese la scorzetta tritata e il succo dell'arancia, mescolando molto bene.
Sistemate nelle mezze arance qualche foglia di lattuga inframezzata da foglioline di rucola, i gamberi e qualche pezzetto di polpa d'arancia pelata a vivo.
Nappate con la salsa preparata e servite.