

GRANCHIO IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 granchio
- 300 g di cuori di palma in barattolo
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cespo di radicchio di Treviso
- salsa aurora
- court-bouillon
- olio d'oliva
- 1 spruzzo di aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Spazzolate il granchio tenendolo sotto l'acqua corrente e immergetelo nel court-bouillon aromatizzato portato a bollore. Lessatelo per circa 20 minuti e sgocciolatelo.

Aprite il granchio da sotto premendolo all'altezza degli occhi, estraete con cura tutta la polpa e sminuzzatela.

Mondate, lavate e asciugate il radicchio, tagliate le foglie a listerelle.

Sgocciolate i cuori di palma dal loro liquido di conservazione, passateli sotto l'acqua corrente, asciugateli e tagliateli a rondelle.

Tritate grossolanamente i cetriolini.

Condite separatamente tutti gli ingredienti preparati con un po' d'olio, uno spruzzo d'aceto e un pizzico di sale e uno di pepe.

Foderate il fondo di una grande insalatiera piuttosto larga con un letto di radicchio, sopra distribuitevi la polpa di granchio e le rondelle di cuori di palma, poi cospargete i cetriolini tritati e, versandola a filo, disegnate con la salsa aurora alcuni giri sulla superficie dell'insalata.