

Coppe Marinare

(pronte in circa 25 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di polpa di granchi in scatola,
250 gr di gamberetti freschi sgucciati,
un uovo,
20 gr di capperi,
20 gr di cetriolini sottoaceto,
un bicchiere di vino bianco,
un cespo di lattuga,
un vasetto di maionese da gr 225,
un limone,
mezzo bicchiere di panna,
sale, pepe.

Procedimento:

Immergete l'uovo in una casseruola con acqua fredda, fatelo rassodare contando 10 minuti dal momento del primo bollore. Scolatelo e fatelo raffreddare sotto l'acqua fredda, poi sgucciatelo e tritatelo finemente insieme ai capperi ed ai cetriolini. Sfogliate la lattuga lavatela e asciugatela bene. Tagliate a striscioline le foglie verdi e suddividetele in 4 coppe individuali. Conservate il cuore della lattuga per una eventuale insalata. Lessate i gamberetti buttandoli in acqua bollente salata addizionata con il bicchiere di vino bianco e la scorza di mezzo limone. Dopo 5 minuti scolateli e fateli raffreddare. Levate la polpa di granchio dalla scatola e sgocciolatela, conservandone però il liquido. Tagliatela a pezzetti. Mettete granchio e gamberetti mescolati nelle coppe e spruzzateli con qualche goccia del liquido di conservazione del granchio. Diluite la maionese con il restante succo di limone e la panna; aggiungete un po' di sale e pepe. Versate poca salsa sui crostacei, che cospargerete con il trito di uova capperi e cetriolini. Servite a parte la salsa rimasta, che ognuno verserà a piacere sulla propria coppetta. Chi non gradisce la salsa potrà usare olio extra vergine di oliva e del succo di limone.