

ANTIPASTI E SNACK

## Cocktail di astice

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 astice bollito di 600g
- 4 pomodori tritati
- 4 cappelle di champignons bolliti
- 4 foglie di lattuga
- cognac q.b.
- uno spuzzo di ketchup
- 15 cl di maionese
- ½ tartufi nero
- sale e pepe bianco

### PREPARAZIONE

- 1 Trinciare la coda dell'astice in medaglioni regolari e metterli in disparte. In una terrina versare intanto la polpa delle chele dell'astice opportunamente tagliata in dadini e mescolarvi il pomodoro, la maionese, il cognac e il ketchup. Insaporire con sale e pepe bianco.

Versare il composto nelle coppe, dopo averne parzialmente foderato il fondo con le foglie

di lattuga intere. Decorare con i medaglioni d'astice, con le teste dei funghi e una lamella di tartufo.