

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di storione

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

- 1 cespo di lattuga
- 50 g di caviale beluga
- 250 g di polpa di granchio
- 500 g di patate lesse tagliate a dadini
- 3 cetrioli a dadini
- 2 dl di maionese
- 6 cucchiaini di piselli cotti
- 500 g di filetti di storione lessati
- 3 uova sode
- 12 olive nere
- 100 g di salmone affumicato
- 6 spicchi di limone
- prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1 Staccate le foglie di lattuga e scartate quelle imperfette. Lavatele e asciugatele. Riempite

sei foglie piccole con il caviale e tenetele da parte. Con le altre ricoprite un piatto da portata. Tagliate a dadini la polpa di granchio e mettetene da parte metà. Unite l'altra metà alle patate, ai cetrioli, ai piselli e a due cucchiaini di maionese. Dividete in due parti il composto.

Formate con la prima metà un cono al centro del piatto da portata. Tagliate lo storione a strisce lunghe una decina di centimetri e larghe tre e coprite il cono.

Dividete il resto del composto in sei mucchietti e disponeteli intorno al cono di storione. Fra un mucchietto e l'altro mettete cucchiainate di maionese e spicchi di uovo sodo, le olive, le foglie riempite di caviale, striscioline di salmone affumicato arrotolate, spicchi di limone e la polpa di granchio tenuta da parte. Decorate con qualche foglia di prezzemolo. Mettete in fresco e servite presto perché lo storione non diventi secco.