

INSALATA ESOTICA

Ingredienti

- sale
- limone
- sedano (un gambo)
- scampi (300g)
- cocco (500g)
- tabasco
- 2 mele
- lattuga (una cesta)
- pepe nero
- Maionese Calvé (q.b.)
- TopDown Ketchup Calvé (q.b.)

Come si prepara

Lavare, lessare e sgusciare gli scampi.

Pulire il sedano, tenere solo il cuore, lavarlo e tagliarlo a listelli sottili.

Mondare la lattuga, lavarla ed asciugarla con cura. Tenere da parte le foglie verdi e tagliare le altre.

Estrarre la polpa dalla noce di cocco e tritarla grossolanamente. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini, spruzzarle con succo di limone per non farle annerire.

Raccogliere tutti gli ingredienti in una coppa, salando con attenzione.

Preparare a parte una salsina mescolando la maionese, il ketchup, qualche goccia di tabasco. Aggiustare di sale e pepe.

Versare sull'insalata la salsa e mescolare delicatamente. Prima di servire fare riposare in frigorifero almeno un quarto d'ora.

Difficoltà: 3

Tempo: 40



Tags

san valentino, antipasti freddi, afrodisiaca, pesce, frutta, Insalata esotica, crostace