

# Aragostine Alla Matador

Mettete le aragoste a lessare in acqua bollente salata, lasciandole cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo dissodate mezzo pollo arrosto (potete anche comperarlo gi? pronto allo spiedo), privatelo della pelle e riducetelo a fettine sottili. Mescolate queste fettine con alcune foglie di lattuga ben lavate e tagliate a listarelle; condite il tutto con la maionese, una presa di pepe, la salsa Rubra e amalgamate bene gli ingredienti tra loro. Prendete un grande vassoio da portata e spalmatene il fondo con uno strato del composto ottenuto. Al centro di esso ponete una foglia di lattuga intera nella quale raccoglierete le olive farcite. Disponete sul piatto le quattro aragoste bollite, le uova sode lessate e divise in spicchi, i carciofini sott'olio e le fettine di limone. Potete servire subito oppure conservare in frigo fino al momento di servire.

## Ingredienti

4 Aragoste Piccole  
Sale  
1/2 Pollo Arrosto  
Alcune Foglie Insalata Lattuga  
1 Tubetto Maionese  
Pepe  
1 Cucchiaino Salsa Rubra  
100 G Olive Verdi Farcite  
4 Uova Sode  
100 G Carciofini Sott'olio  
1 Limone A Fettine

## Note

Preparazione: 45 minuti.