

# INSALATA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di gamberetti,
- 300 g di filetto di merluzzo,
- 300 g di polipetti,
- 300 g di cozze,
- 1 cipolla,
- 1 cuore di sedano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto bianco,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- sale.

Talvolta viene preparato facendo cuocere il pesce nel succo di limone.

Raschiate e lavate le cozze mettetele sul fuoco in una casseruola, coprite e fatele aprire; sgusciatele e tenetele da parte. Lavate i gamberetti, privateli del carapace e cuoceteli in una padella con 1 cucchiaio di olio e l'aglio per 2 minuti; sgocciolateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate il filetto di merluzzo a pezzi regolari e cuocetelo al vapore.

Pulite i polpetti, eliminando gli occhi, il becco e la vescichetta; lavateli, cuoceteli in poca acqua salata, cui aggiungerete 1 cucchiaio di olio e 1 d'aceto, per 20 minuti.

Sgocciolateli e tagliateli grossolanamente.

Affettate la cipolla, mettetela in una ciotola con acqua fredda per 10 minuti, sgocciolatela e asciugatela.

Affettate il sedano e mettetelo in una terrina con la cipolla; unite le cozze, i gamberetti, i polipetti e il merluzzo.

Stemperate il sale nel limone, unitevi a filo l'olio sbattendo con una frusta e utilizzate la salsa ottenuta per condire la preparazione.

Tenete in fresco fino al momento di servire a tavola.