

INSALATE DI MARE

Ingredienti:

- seppie,
- polipi (piccolini),
- calamari,
- gamberetti,
- vongole,
- cozze,
- succo di limone,
- olio,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pepe (preferibilmente verde),
- liquore molto secco (meglio se wodka).

Scegliete pesci e frutti di mare freschissimi, lavateli molto accuratamente e tagliateli in piccoli pezzi.

Immergeteli in acqua acidulata con succo di limone: 30-40 gr. di succo per 5 litri d'acqua.

Scottate quindi il pesce per 2 minuti di bollitura, tuffandolo in una soluzione così composta: un litro di aceto a 6° per un litro d'acqua e almeno 60 gr. di sale per due litri di soluzione complessiva.

Scolate e raffreddate i pezzi, stendendoli su una superficie preferibilmente inclinata per favorire la sgrondatura: non asciugate forzatamente.

Prendete i gamberetti, lavateli, decapitateli e asciugateli, quindi scottateli per pochi secondi in acqua bollente.

Immergeteli per almeno 2 ore in un bagno contenente mezzo litro di succo di limone e mezzo litro di acqua.

Preparate intanto le vongole e le cozze (o mitili).

Lavate i frutti di mare eliminando eventuali alghe o parassiti dai gusci.

Immergeteli per circa mezz'ora in acqua salata per liberarli dalla sabbia; quindi, scottateli in pochissima acqua in ebollizione lasciandoveli fino all'apertura dei gusci.

Sgusciateli e scolateli, ponendo anch'essi su una superficie preferibilmente inclinata, senza asciugarli forzatamente.

Rosolate quindi tutto il pesce nell'olio, con aglio tritato e pepe verde; salate e aggiungete il prezzemolo.

Unite il liquore secco e fatelo evaporare quasi completamente.

Mettete il prodotto bollente nei vasi di vetro appena lavati in acqua calda, ricopritelo con succo di limone puro fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo, ed applicate subito le capsule.

Chiudete con decisione, ma senza forzare troppo.

Fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (20 minuti) - 500 cc (20 minuti) - 1000 cc (25 minuti) - 1500 cc (30 minuti).