

ANTIPASTO ALLA GIULIESE

Ingredienti per 6 persone:

- 3000 g di scampi
- 1000 g di calamaretti
- 200 g di vongole
- 300 g di sogliole
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 limoni spremuti
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Per la salsa verde:

- prezzemolo
- tonno
- acciughe
- capperi
- peperoni sott'aceto
- alcuni spicchi di aglio
- alcune gocce di aceto di vino

Lessare gli scampi e, a parte, i calamaretti, le vongole e le sogliole.

Condire con olio e limone.

Frullare gli odori e gli altri ingredienti con olio e, nel condire, aggiungere sale e aceto.