

INSALATA DI MARE 1

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di cozze
- 500 g di vongole
- 600 g di polipetti
- 600 g di gamberi
- 150 g di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo
- sale
- pepe
- aglio crudo

Poiché ogni tipo di pesce ha bisogno di cottura differente, cuoceteli separatamente: le vongole e le cozze si apriranno mettendole in una pentola chiusa a fuoco forte.

I polipetti, possibilmente piccoli, si cuociono con poca acqua per circa 20 minuti.

I gamberi vanno messi a fuoco in acqua fredda salata; dopo cinque minuti di ebollizione spegnete e lasciateli raffreddare, quindi sgusciateli.

Dopo aver riunito le varie qualità di pesce, lo si condisce con olio, limone, sale, pepe ed aglio se piace.

Potete lasciarlo così insaporire per un paio di ore in un recipiente che lo tenga raccolto.

Per servirlo è preferibile versarlo in un piatto ovale.