

## INSALATA DI MARE 2

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di calamaretti
- 300 g di gamberetti
- 400 g di cozze
- 200 g di vongole
- 1 polipo piccolo
- alcune foglie di insalata lattuga
- olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Pulite i calamari, togliete loro la penna, gli occhi, la bocca, la vescichetta dell'inchiostro, lessateli per 40 minuti circa. Quando sono cotti, spellateli, tagliateli a pezzetti e metteteli in una terrina.

Pulite il polipo, lessatelo per una mezz'ora.

Scolatelo, spellatelo, tagliatelo a pezzi e aggiungetelo ai calamari.

Lavate i gamberetti, lessateli per 2 o 3 minuti, sgusciateli e metteteli nella terrina.

Fate aprire sul fuoco cozze e vongole e aggiungetele al resto.

Condite con succo di limone, sale, pepe, olio di oliva, versate l'insalata di mare in una coppa di vetro, ricoperta di foglie di lattuga.