

INSALATA DI MARE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cozze
- 200 g di gamberi
- 100 g di polipo
- limone
- prezzemolo
- pepe
- olio d'oliva
- vino bianco
- sale
- basilico
- cipolla
- carota
- sedano
- chiodi di garofano
- cannella

Mettere in pentola poca acqua, gli aromi e le spezie, il vino e il sale.

Quando bolle unire il polipo pulito e i gamberi.

Cuocere.

Sgusciare i gamberi, tagliare a fettine il polipo.

Far aprire le cozze.

In una coppa di vetro mettere i gamberi, le cozze e il polipo.

Condire con pepe, prezzemolo tritato, succo di limone e olio.