

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di mare di ropa55

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

1 polpo da 300 g
500 g di cozze
500 g di vongole
8 gamberoni imperiali
300 g di gamberi rosa
6-7 cucchiari di olio extravergine di oliva
succo di 1 limone
poco origano
1 spicchio di aglio
3-4 cucchiari di maionese
poche gocce di aceto balsamico
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua fate cuocere il polpo per 20 minuti circa.

Fate raffreddare il polpo nell'acqua di cottura.



3 Pulite cozze e vongole togliendo anche il bisso dalle cozze.

Mettetele in padella a fuoco vivace fino a quando non sono tutte aperte.

Sgusciate cozze e vongole lasciando intate una decina di cozze.





4 Staccate la testa ai gamberoni, eliminate l'intestino e fate bollire i gamberoni in una pentola con acqua bollente.



5 Sbollentate anche i gamberetti.



6 Eliminate dal polpo la bocca e tagliatelo a pezzi.



7 In una ciotola mescolare l'olio, il succo di limone, origano e pepe nero.



8 Unite cozze, vongole, gamberetti, polpo e poco sale.



9 Fate riposare in frigo.

In un mortaio pestate l'aglio.

In una ciotola mescolare l'aglio con la maionese e l'aceto balsamico.



10 In un piatto mettete i gamberoni, le cozze intere e la salsa di maionese.



11 In una seconda invece mettete l'insalata e servite.

