

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di murici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 kg murici
- 5-6 foglie di basilico a foglia larga
- olio extravergine d'oliva
- 3 fette limone
- 2 foglie alloro
- 1 spicchio aglio
- 1 acciuga sotto sale
- pepe nero
- pane

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene i murici e lasciateli un paio d'ore in acqua e sale poi metteteli a bollire in acqua pepe nero e due foglie d'alloro per 10 minuti.



2 Passate l'aglio con lo spremiaglio e mettetelo in una ciotolina con l'olio, l'acciuga ed il

basilico.

Tagliate a julienne le bucce di limone.



- 3 Sgusciate i molluschi e conditeli con la salsa, aggiungete le bucce di limone e fate riposare per un paio d'ore in frigo.



4 Nel frattempo preparate dei crostini di pane ed impiattate guarnendo con fette di limone

e foglioline di menta.

