

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di pesce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

600 g di bianchetti
600 g di vongole veraci
600 g di code di gambero
2 seppie
500 g di moscardini
vino bianco
aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
peperoncino

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i bianchetti tuffateli in acqua bollente salata, scolateli ed aggiungete olio extravergine d'oliva.



- 2** Preparate ora un sauté di vongole veraci: lavate più volte le vongole in acqua pulita, fatele spurgare in acqua salata e fatele aprire in padella con olio, aglio peperoncino ed una manciata di prezzemolo tritato.



- 3** Sgusciate le code di gambero, togliete il filo nero tolto il filetto nero e scottatele con vino bianco.



4 Pulite le seppie, lavatele e spellatele e fatele lessare in acqua salata.



5 Pulite i moscardini , saltateli in padella con olio extravergine d'oliva, peperoncino, aglio ed un bicchiere di vino bianco secco.



6 Riunite tutti gli ingredienti preparati in un piatto da portata, condite con olio, sale, prezzemolo tritato e servite.

