

SECONDI PIATTI

Insalata di crudo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 kg di calamaretti freschissimi
400 g di vongole
500 g di cozze
300 g di telline
1 cipolla affettata sottilmente
olio extravergine d'oliva
aceto forte di vino.

PREPARAZIONE

1 Lavate i calamaretti, una volta sguosciati, asciugateli sopra un canovaccio e metteteli in una insalatiera grande.

Apriete le cozze, le vongole, e le telline; unite i molluschi recuperati ai calamaretti, aggiungete la cipolla, poi condite con olio, sale, aceto.

Mescolate e servite.