

PRIMI PIATTI

## Pasta fredda con insalata di mare

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

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



### INGREDIENTI

350 g di pasta calamarata  
500 g di cozze  
500 g di moscardini  
200 g di gamberi di laguna  
2/3 calamari  
alici marinate  
peperone giallo e rosso  
rucola  
pomodoro.

### PREPARAZIONE

**1** Il giorno prima, mettere a marinare le alici nell'aceto.

Il giorno successivo, asciugare le alici per bene e metterle sott'olio con aglio, prezzemolo, pepe e sale.



**2** Lessare i gamberi e, quando l'acqua bolle, metterli dentro. Togliarli subito appena l'acqua ritorna a bollire.



**3** Aprire le cozze in una pentola sul fuoco vivo.



4 Lessare i polpetti e i calamari finchè risultino teneri.



5 Ora gli ingredienti sono pronti per essere amalgamati.



6 Cuocere la pasta al dente e condirla con un'emulsione di olio d'oliva, sale, pepe e limone.



7 Aggiungervi il pesce, i filetti di peperone ripassati in padella con un goccio d'olio, la rucola e filetti di pomodoro.



8 Ecco la pasta pronta per essere servita.



