

ANTIPASTI E SNACK

Antipastino di mare

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI MARINATURA*



INGREDIENTI

150 g di gamberi
250 g di seppioline
350 g di cozze
olio extravergine d'oliva
limone
aglio
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Sbollentate molto velocemente le seppioline, che se sono piccole e tenere hanno bisogno di pochissimo tempo per cuocere.

Cuocete a vapore i gamberetti giusto per qualche minuto e parte le cozze in pentola con olio extravergine d'oliva e aglio.

Disponete le seppioline, i gamberetti e le cozze in una ciotola e condite con olio extravergine d'oliva ed il limone.

Lasciate il tutto ad insaporire per circa un'oretta.

Infine, impiattate e servite.