

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di mare

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 polpo da 300 g circa
500 g di cozze
500 g di vongole
6 gamberoni imperiali
300 g di gamberi rosa
1 calamaro
olio extravergine di oliva
succo di limone
origano
1 spicchio d'aglio
3 - 4 cucchiari di maionese fatta in casa
gocce di aceto balsamico
origano
prezzemolo
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Bollire il polpo che richiede una cottura molto lunga, almeno 20 minuti per un polpo di 300 g, finita la cottura lasciarlo raffreddare nella sua acqua di cottura.



3 Sciacquare cozze e vongole, metterle in padella e a fuoco vivo farle aprire. Sgusciarle e tenerne intere da parte almeno 10 delle più belle.





- 4 Staccare la testa ai gamberoni, eliminare l'intestino e farli bollire, mentre in un'altra pentola bollire i gamberetti sgusciati, entrambi in acqua salata.





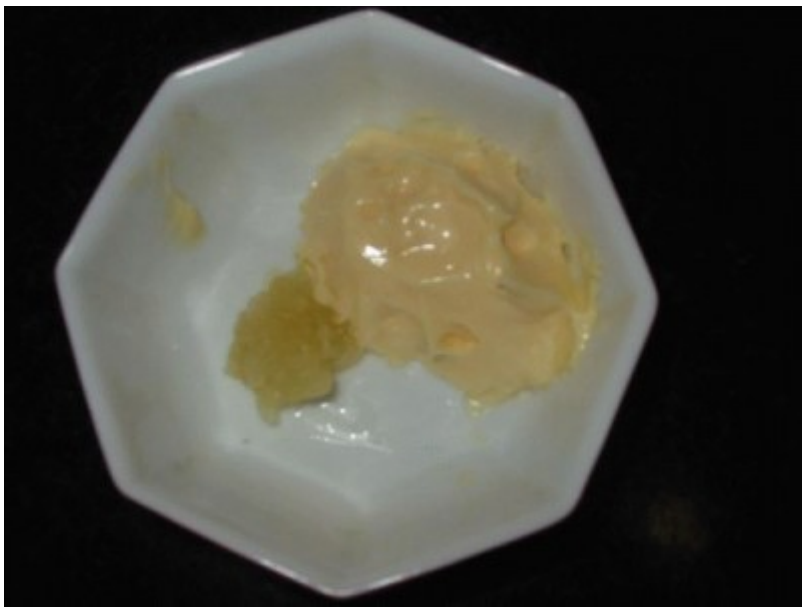
5 Scolare il polpo ormai freddo, eliminare la bocca e tagliarlo a pezzi.



6 Preparare il primo condimento: amalgamare olio, succo di limone, origano e pepe nero. Unire cozze, vongole, gamberetti e polpo, salare e condire. Passare tutto in frigo.



- 7 Preparare la seconda salsa: pestare uno spicchio d'aglio nuovo nel mortaio fino a ridurlo a crema, unite 4 - 5 cucchiari di maionese e qualche goccia di aceto balsamico, variare le quantità secondo i gusti.



8 La salsa risulterà un salsa saporita e piccantina.



9 Impiattare usando 2 piatti ovali, 1/2 limone a stella e un rametto di prezzemolo per guarnire.



