

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di gamberetti, calamaretti e polipetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g gamberetti
- 400 g polipetti
- 300 g calamaretti
- 300 g patate lesse
- 1 peperone dolce rosso
- 5 cucchiai olio extravergine d'oliva
- 5 cucchiai aceto
- 1 spicchio aglio
- 1 manciata prezzemolo

PREPARAZIONE

- 1 Lessate separatamente gamberetti, calamaretti e polipetti.



2 Metteteli in una ciotola.



3 Unite l'olio extravergine d'oliva.



4 Aggiungete i peperoni precedentemente grigliati, spellati e tagliati a stricoline, l'aceto, il prezzemolo.

Salate e pepate.



5 Mescolate accuratamente.



6 Aggiungete le patate precedentemente lessate e tagliate a cubetti.

Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.



