

SECONDI PIATTI

## Insalata di mare

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

CALAMARO 1 kg  
COZZE 1 kg  
GAMBERONI 1 kg  
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE  
250 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE

## Preparazione

**1** Sgusciate le cozze.

Se non li avete già cotti, lessate i gamberoni.



**2** Lessate i calamari in abbondante acqua e tagliateli ad anelli.



**3** Riunite in una ciotola le cozze, i calamari, i gamberoni e la polpa di granchio.



4 Condite con olio, aceto, aglio e prezzemolo.





**5** Lasciate insaporire per circa 2 ore prima di servire.