

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con insalata di mare

di: *cameron*

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.



