

# ANTIPASTO DI MARE



Tempi di preparazione: 20 minuti

Cottura: 2 ore

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di calamari
- 200 g di seppie
- 270 g di polpi
- 2 cucchiaini di olive nere
- 35 g di cuori di sedano
- 1 carota
- 3 cucchiaini di olio evo
- 2 limoni
- 2 spicchi d'aglio (facoltativo)
- 1 ciuffo di prezzemolo

- sale e pepe bianco q.b.

Sciacquate tutti gli ingredienti itti sotto l'acqua corrente e pulite con cura i calamari e le seppie, ricordandovi di privare entrambi dell'occhio centrale. Mettete a lessare molluschi e crostacei in abbondante acqua bollente non salata, rispettando i tempi di cottura che sono di: 2 ore per i polpi, 1 e 30 minuti per calamari e seppie, 15 minuti per i gamberi.

Una volta che tutti i molluschi saranno cotti, scolateli e lasciateli intiepidire, quindi spellate i polpi e sgusciate con delicatezza i gambre togliendo l'intestino con uno stuzzicadente. Riducete i molluschi in listarelle abbastanza sottili, lasciando invece intere le code dei gamberi.

Riunite molluschi e crostacei in una capiente terrina e aggiungete le olive nere, quindi i cuori di sedano e lacarota, dopo averli ben lavati e tagliati a julienne sottile. Insaporite con sale e pepe bianco e irrorate con l'olio extra vergine di oliva e il succo di 1 limone. A piacere, potete aggiungere gli spicchi d'aglio.

Sistamate l'antipasto di mare su un vassoio da portata, decorate con fettine di limone e cospargete il tutto con il prezzemolo tritato. Servite a temperatura ambiente.