

Antipasto alla giuliese

30 Novembre 2006

ANTIPASTO ALLA GIULIESE

Dosi per 6 persone:

3 kg di scampi
1 kg di calamaretti
200 gr. di vongole
300 gr. di sogliole
1 ciuffo di prezzemolo tritato
2 limoni spremuti
1 bicchiere d'olio d'oliva
sale quanto basta
Per la salsa verde:
prezzemolo
tonno
alici
capperi
peperoni sott'aceto
qualche spicchio d'aglio
qualche goccia di aceto

Lessare gli scampi e, a parte, i calamaretti, le vongole e le sogliole.

Condire con olio e limone.

Frullare gli odori e gli altri ingredienti con olio e, nel condire, aggiungere sale e aceto.