Antipasto alla marinara

30 Novembre 2006

ANTIPASTO ALLA MARINARA

Dosi per 6 persone:

2 kg di scampi
1 kg di calamaretti
200 gr. di vongole
olio d’oliva
limone
Per la salsa:
alici, tonno
prezzemolo, aglio, capperi
aceto

Pulire bene e lessare, separatamente, i tre tipi di pesce; sgusciare gli scampi e le vongole, tagliare a piccoli pezzi i calamaretti.
Disporre il pesce in un’insalatiera e condirlo con olio e limone.
Preparare la “salsa verde”: tritare molto finemente o pestare nel mortaio le alici, il tonno, il prezzemolo, l’aglio e i capperi; mettere il trito in una ciotola ed amalgamarvi, mescolando bene, qualche goccia di aceto.
Al momento di servire l’antipasto, unire la salsa al pesce.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli