

Antipasto Alla Giuliense

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.

Ingredienti

3000 G Scampi
1000 G Calamaretti
200 G Vongole
300 G Sogliole
1 Ciuffo Prezzemolo Tritato
2 Limoni Spremuti
1 Bicchiere Olio D'oliva
Sale
Per La Salsa Verde:
Prezzemolo
Tonno
Acciughe
Capperi
Peperoni Sott'aceto
Alcuni Spicchi Aglio
Alcune Gocce Aceto Di Vino

Note

Preparazione: 20 minuti.