

SECONDI DI PESCE

Insalata ai frutti di mare (versione 2)

Tradizione: Abruzzo

DOSI

10 persone

■ Ingredienti per 10 persone

Polipi	300 g
Seppie	300 g
Calamari	300 g
Gamberoni	200 g
Scampi	150 g
Vongole veraci	1000 g
Cozze	2000 g
Sedano	400 g
Aglio	2 spicchi
Prezzemolo	
Olio d'oliva agrumato al limone	40 cl
Vino bianco	20 cl

PER IL BRODO ACIDULO

Acqua	500 cl
Cipolla	1
Sedano	2 gambi
Carota	1
Prezzemolo	1 gambo
Alloro	2 foglie
Vino bianco	100 cl
Aceto di vino	50 cl
Chiodi di garofano	2
Pepe bianco	10 grani
Sale	

■ Preparazione

- 1 Far cuocere separatamente nel brodo acidulo i polipi, le seppie, i calamari, i gamberoni e gli scampi precedentemente ben puliti e lavati.
- 2 Fare raffreddare dentro il fondo di cottura, scolare e tagliare a pezzi grossolani e mettere dentro un recipiente. A parte fare aprire le cozze e le vongole separatamente con olio, aglio e vino bianco.
- 3 Sgusciare ed unire al resto del pesce precedentemente tagliato. Aggiungere una julienne di sedano, vino bianco olio agrumato al limone, l'aglio ed il prezzemolo fine, regolare di sale, mischiare il tutto molto bene e mettere in frigorifero a marinare per circa sei ore.
- 4 Servire con una julienne di insalate miste e spicchi di limone. Brodo acidulo: mettere a bollire l'acqua con le verdure sopra elencate tagliate a piccoli pezzi, il vino, l'aceto, le spezie e le erbe aromatiche per circa 30 minuti. Versare il pesce e lasciar cuocere.