



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Antipasto alla Giuliese



4 Persone

antipasti Categoria

semplice Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **un frullatore**

Ingredienti

- 1,5 kg di scampi
- 100 g di vongole
- 500 g di calamari
- 150 g di sogliole
- prezzemolo
- 1 limone
- olio extravergine d'oliva
- sale
- tonno
- alici
- capperi
- peperoni sott'aceto
- prezzemolo
- aglio
- aceto

Preparazione Antipasto alla Giuliese

Passo 1.

Lessate gli scampi, e in un'altra pentola vongole calamari e sogliole.

Passo 2.

Frullare insieme gli ingredienti della salsa verde.

Passo 3.

Condite l'insalata con olio e limone, ed accostevi la salsa verde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 5.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)