



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

## ***Antipasto di mare cilentano***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, insalatiera, piatto da portata**

## **Ingredienti**

- 200 g di vongole
- 200 g di cozze
- 300 g di polipetti
- 500 g di dentice
- 300 g di seppie
- 200 g di gamberi sgusciati
- 1 limone
- 5 Cetrioli sott'aceto
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Antipasto di mare cilentano**

### **Passo 1.**

Lessate tutto il pesce, diliscate il dentice e sfilacciatelo, tagliate a pezzetti i polipetti e le seppie e ponete il tutto in una insalatiera.

### **Passo 2.**

Aggiungete al pesce i cetrioli e il prezzemolo tritati, l'olio extravergine d'oliva, il succo di un limone, sale e pepe a piacere.

### **Passo 3.**

Mescolate e sistemate tutto in un piatto da portata, decorate con vongole, cozze e gamberi sgusciati.

### **Passo 4.**

Servite l'antipasto freddo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)