



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

Antipasto di mare ischitano



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

12 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella, piatto fondo, piatto da portata**

Ingredienti

- 400 g di gamberi
- 800 g di frutti di mare
- 200 g di salmone
- 300 g di polipi
- 200 g di alici
- 300 g di calamari
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di rughetta
- 1 limone
- Aceto di vino bianco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Antipasto di mare ischitano

Passo 1.

La sera prima della preparazione della ricetta, mettete a marinare il salmone e le alici in un piatto fondo con l'aceto e un po' di sale.

Passo 2.

Lessate i polipi, i calamari e i gamberi e fate aprire i frutti di mare in una padella.

Passo 3.

Preparate il piatto da portata disponendovi sopra un letto di rughetta, quindi adagiatevi in vari tipi di pesce separatamente.

Passo 4.

Condite il tutto con olio extravergine d'oliva, il succo di limone il prezzemolo e un pizzico di sale.

Passo 5.

Servite l'anti 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>)