



Insalata di Pesce

Ingredienti

200 g di gamberi
200 g di calamari
200 g di surimi
200 g di cozze
1 barattolo di cuori di palma
2 gambi di sedano bianco
2 carote
1 pugno prezzemolo
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva leggero
1 limone
sale
1 cucchiaio di maionese

Questa insalata di pesce è un tipico antipasto dei ristoranti della riviera romagnola. Se possibile, è meglio prepararla con pesce fresco diversamente ci si accontenta del surgelato. Leggera, fresca e invitante per le serate estive; facile da preparare.

Aprire le cozze in un tegame col coperchio, a parte sgusciarle e lavarle.

Sgusciare i gamberi, togliere il filo nero e buttarli nell'acqua bollente per 1-2 minuti.

Bollire i surimi con la carta per pochi minuti.

Bollire separatamente la seppia e i calamari dopo averli accuratamente puliti.

A cottura avvenuta lasciare raffreddare e asciugare i pesci.

Tagliare le verdure a julienne, il cuore di palma a rondelle sottili, tritare grossolanamente il prezzemolo.

Tagliare il pesce a piccole fettine e i surimi a rondelline.

Unire in una grossa ciotola tutto il pesce, mettere il limone, l'olio, il sale poi mescolare delicatamente.

Comporlo in un piatto da portata con ciuffetti di maionese e prezzemolo. Tenere in frigo e servire freddo come antipasto.