



## Insalata di mare

[Del 03/10/2000 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

**Ingredienti: 200g di cozze, 100g di gamberi, 100g di polipi, succo di limone quanto basta, cipolla, sale, pepe, prezzemolo.**

Mettete in una pentola dell'acqua e unitevi polipi (precedentemente puliti), gamberi e cipolla e portare ad ebollizione per 10 minuti (meglio se provate se il pesce è cotto). A parte mettete le cozze (che precedentemente siano state ben lavate e tolto eventuale fango o filamenti) in una pentola senza acqua. Coprite la pentola e mettete sul fuoco. Le cozze si schiudono con il vapore acqueo. Lasciatele bollire con il loro brodo per almeno 5 minuti. Prendete una coppa di vetro e mettetevi i gamberi privi di guscio le cozze (senza il guscio) e i polipi (tagliati a metà). Condite con pepe, prezzemolo tritato, succo di limone e d olio.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]