

Antipasto alla giuliese

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

3000 g scampi
1000 g calamaretti
200 g vongole
300 g sogliole
1 ciuffo prezzemolo tritato
2 limoni spremuti
1 bicchiere olio d'oliva
sale
per la salsa verde:
prezzemolo
tonno
acciughe
capperi
peperoni sott'aceto
Alcuni spicchi aglio
Alcune gocce aceto di vino

Preparazione

Lessare gli scampi e, a parte, i calamaretti, le vongole e le sogliole. Condire con olio e limone. Frullare gli odori e gli altri ingredienti con olio e, nel condire, aggiungere sale e aceto.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>