

MARISCADA

Per la cena di stasera ecco un secondo di mare davvero squisito. Si tratta di una ricetta tipica della cucina spagnola ed è chiamata così da "marisco", che in spagnolo significa "frutti di mare". Infatti è la tradizionale insalata di mare dei pescatori spagnoli che, alla sera, al porto, mescolavano nello stesso piatto il loro pescato inventato



Ingredienti per 4 persone • Cozze: g 700 • Vongole: g 700 • Gamberi: g 300 • Pesce spada a fettine: g 300 • 2 cipolle • 2 spicchi di aglio • Insalata mista • Sale e pepe

Pulite e spurgate le cozze e le von-

gole in acqua salata, sciacquatele, cuocetele in una padella sul fuoco, fino a quando le valve si aprono. Pelate le cipolle, tritatele, disponetele in un tegame con l'olio, unite l'aglio tagliato a fettine, unite le cozze, le vongole, i gamberi sgu-
sciati e il pesce spada, spolverate

con un pizzico di sale e di pepe e continuate la cottura per 10 minuti, rimastando di tanto in tanto. Disponete la mariscada nel piatto da portata su un letto di insalata mista condita.

Tempo di preparazione: 30 minuti

FACILE