ANTIPASTO DI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di frutti di mare misti (tartufi, cozze, datteri o altro),
- un bicchiere di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato.

Lavate bene sotto l'acqua corrente tutti i frutti di mare che avete a disposizione (attenzione che si tratti di prodotti veramente freschi; se non ne siete sicuri, sarà meglio optare per quelli surgelati!).
Mettete in un tegame l'olio e l'aglio schiacciato; non appena questo avrà preso colore, unite i frutti di mare e fateli cuocere a fiamma vivace e a recipiente coperto bene aperti, cospargete di prezzemolo tritato, togliete dal fuoco e servite caldissimo.

Questa ricetta è piuttosto vecchia ed è stata inserita per completezza del nostro archivio.
Infatti, in Italia, i datteri di mare sono una specie protetta, quindi: la pesca, la vendita ed il consumo sono ritenuti un reato.
Dal canto nostro, quali amanti sia del mare sia della cucina, non possiamo fare altro che consigliare, a chi volesse cimentarsi in questa ricetta, di sostituire i datteri di mare con altri molluschi di qualità similari.