RISO MARINARO IN INSALATA

Ingredienti per 4, 6 persone:

- 400 g di riso,
- 400 g di code di scampi,
- 400 g di cozze,
- 400 g di frutti di mare misti,
- 4 filetti d'acciuga sott'olio,
- 1/2 limone,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 cucchiai di olio di oliva,
- sale,
- pepe.

Scottate gli scampi in acqua bollente, sgusciateli e tagliateli a pezzi.
Spazzolate tutti i frutti di mare.
Lavateli e metteteli in una grande padella.
Acccndete il fuoco e aggiungete il vino bianco.
Non appena si aprono, togliete i molluschi e metteteli da parte.
Passate il liquido di cottura dei frutti di mare (ristretto a due cucchiaiate) attraverso un telo a trama sottile.
Cuocete il riso in acqua salata, scolatelo, versatelo in un'insalatiera con scampi e frutti di mare.
Lasciatelo raffreddare.
Intanto pulite, lavate e tritate finemente il prezzemolo.
In una terrina preparate un composto fatto da acciughe schiacciate, prezzemolo, succo di mezzo limone, acqua di cottura dei frutti di mare, pepe appena macinato e tanto olio.
Sbattete il tutto con la forchetta e versate sul riso.