INSALATA MARINARA DI RISO

Ingredienti:

- 200 g di gamberetti sgusciati,
- 300 g di moscardini e polipetti,
- 100 g di cannolicchi o capesante,
- 2 limoni,
- sale,
- olio,
- pepe,
- aglio,
- prezzemolo.

Lessate e scolate il riso al dente.
Pulite e lessate le cozze, i cannolicchi e le capesante e metteteli in una terrina.
Lessate anche i moscardini, i gamberetti e i polipetti, condite con il succo dei limoni, olio, abbondante prezzemolo tritato e 2 spicchi d'aglio, sale e pepe.
Unite il riso lessato, girate bene e mettete in frigo almeno tre ore prima di servire.