

---

## FAGIOLINI SGRANATI VERDI CON FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di fagiolini sgranati verdi,
- 100 g di gamberetti sgusciati,
- 100 g di seppiole,
- 100 g di calamari piccoli tagliati ad anelli,
- 2 gamberoni,
- succo di limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- peperoncino tritato.

Lessare in acqua leggermente salata i fagiolini facendo attenzione che non passino la cottura e scolare. Immergere il pesce in acqua bollente il tempo necessario che riprenda il bollore e scolare immediatamente. Disporre in un piatto di portata sia i fagiolini che i pesci mescolare decorare con i gamberoni. a parte preparare una salsina con olio d'oliva extra-vergine, sugo di limone, sale e pepe ed un pizzico di peperoncino finemente tritato; quando il tutto sarà ben amalgamato lo passerete sopra ai fagiolini con frutti di mare. Meglio se lo farete 5 minuti prima di servire in tavola.