

FRUTTI DI MARE PASTICCIATI

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di frutti di mare assortiti,
- 200 g di polipi piccoli,
- 200 g di scampi,
- 200 g di olive verdi,
- 300 g di pomodori maturi,
- 4 uova,
- 4 melanzane,
- 4 sedani,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 300 g di cipolline,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- aceto di vino,
- zucchero.

Sgusciate i frutti di mare; pulite, infarinate e friggete i polipi; tagliate le melanzane a strisce, tenetele 1 ora sotto sale, strizzatele e friggetele.

Lessate le cipolline per metà cottura, scolatele, passatele nell'olio e raggiunta la cottura irroratele d'aceto, copritele di zucchero e friggetele.

Pulite i sedani, affettate i cuori e friggeteli; soffriggete in un po' d'olio una cipollina (che avete lasciato da parte) con un po' di prezzemolo tritato, pomodori pelati tagliati a pezzi e sale; lasciate cuocere per 20 minuti.

Intanto rassodate le uova e lessate gli scampi.

Infine disponete tutto quello che avete preparato in un piatto da portata.