

INSALATA ALLA MARINARA

Ingredienti:

- 4 patate lesse,
- qualche coda di gamberi o di scampi,
- peoci,
- vongole,
- 3 uova sode,
- origano,
- basilico,
- prezzemolo,
- olio,
- succo di limone,
- maionese,
- senape.

Affettate le patate lessate, che formeranno la base di questa insalata, e poi aggiungetevi delle code di gamberi lessate, oppure di scampi, vongole, peoci e le uova sode tagliate a fettine, un pizzico di origano, un poco di prezzemolo e basilico tritati e condite con molto olio e molto succo di limone.

Per servirla potrete guarnirla con una maionese non troppo soda, che avrete resa più piccante con un pò di senape.