ANTIPASTO DI MARE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cefalo di 300 g
- prezzemolo tritato
- alcuni capperi
- 2 fettine di limone
- 200 g di gamberetti
- 2 moscardini (piccoli polipi)
- 24 cozze
- 1/2 tazza di di maionese
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo sodo
- 10 cl di olio d'oliva
- alcune foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 scatola di sardine sott'olio
- 2 cetriolini
- alcuni filetti di peperone sott'olio
- 1 scatola di tonno sott'olio
- 1 pugno di olive nere
- alcuni filetti d'acciughe
- sale
- pepe

Lessate il cefalo per 30 minuti in acqua acidulata (e lo stessa fate per i gamberetti e i moscardini), togliete le lische e tranciatelo a pezzi regolari; condite poi con olio d'oliva.
Cospargetevi sopra il prezzemolo tritata, decoratelo con mezze fettine di limone.
Servendovi di un'antipastiera a scomparti (almeno sei), disponete il cefalo in una di essi.
Nel secondo scomparto collocate le sardine sott'olio, decorate con filetti di peperone e cetriolini.
Nel terzo scomparto disponete i moscardini fatti precedentemente lessare e canditi con olio, aglio, e basilico.
Nel quarto scomparto mettete il tonno in scatola, insieme a qualche filetto d'acciuga e olive nere.
Nel quinto accomodate le cozze, che avrete fatto aprire in padella con il vino bianco secco, e decorate con maionese e qualche rondella di uovo sodo.
Nel sesto scomparto disponete i gamberetti, lessati, sgusciati e conditi con olio, limone, sale e pepe.
Servite freddo.