

SORPRESE DI LIMONI

Ingredienti

- sale
- 4 limoni
- calamari (300gr)
- basilico
- polpi (300gr)
- pepe rosa
- Filetti di Merluzzo Findus (500gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (100gr)
- Maionese Calvé (6gr)

Come si prepara

Tagliare la parte superiore dei limoni e svuotarli con l'aiuto di un coltello affilato e di un cucchiaio.

Preparare la maionese (vedi ricetta) o utilizzare la Maionese Calvé.

In tre diverse pentole lessare i polpi, il merluzzo, i calamari e i gamberi lasciando tutto al dente.

Tagliuzzare i calamari, i polpi e i filetti di merluzzo a pezzetti piccoli.

Mischiare tutti gli ingredienti irrorando con abbondante olio, un cucchiaino di pepe rosa in grani, un pizzico di sale, un ciuffo di basilico sminuzzato e la maionese.

Farcire i limoni con il composto, coprirli con la loro calotta e tenerli in frigo fino al momento di servirli.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	132 kcal 553 kJ
-------------------	--------------------

Tags

antipasti freddi, foto, crostacei, occasioni speciali, molluschi, Sorprese di limoni, ricette di pesce, pesce azzurro, limoni, new, feste, tradizionale, mediterraneo

