



*le Carline*<sup>®</sup>  
*Vini naturalmente biologici*

## INSALATINA DI MARE

### **Vino consigliato**

Chardonnay IGT  
Veneto Orientale



### **Ingredienti per 6 persone**



**1 ora**

- 6 cappellette
- 12 cicale di mare
- 6 polipetti (moscardini lessati)
- 400 gr di gamberi di laguna
- 400 gr di garusoli (chioccioline di mare)
- 12 scampi
- 2 cuori di lattuga
- olio extra vergine di oliva
- la rapatura di un limone biologico
- sale e pepe bianco

### **Preparazione**

Mondare e lavare accuratamente la lattuga.  
Sgusciare gli scampi utilizzando solo le code e condire con un pizzico di sale.  
Mondare le cappellette e risciacquare con grande cura i molluschi.  
Per gli altri crostacei e molluschi procedere alla cottura come di consueto ( bollitura in fumetto).

Disporre al centro dei piatti la lattuga tagliata grossolanamente, aggiungendo i polipetti, i garusoli e i gamberetti già pronti, conditi con una emulsione di olio, rapatura, sale e pepe e rifinire i piatti con le cappellette e gli scampi gratinati.

***Buon Appetito!***

**AZ. AGR. LE CARLINE  
DI PICCININ DANIELE**  
VIA CARLINE, 24  
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741  
FAX +39 0421.203525  
info@lecarline.com  
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S  
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N  
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316  
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745