



## Fantasia di mazzancolle, vongole e zucchine

**Tempo necessario:** Express

**Ingredienti:** - Mazzancolle tropicali sgucciate, - Dadolata di verdure (confezione), - Vongole sgucciate, - Olio extravergine di oliva, - Prezzemolo tritato, - Sale q.b

**Preparazione:**

**ANTIPASTO DI PESCE E VERDURE - PER 4 PERSONE**

PREPARAZIONE:

Lasciar scongelare le mazzancolle in frigorifero per qualche ora o sotto un getto d'acqua fredda; far scongelare anche le vongole in frigorifero. Far scaldare due cucchiai di olio extravergine di

oliva in una padella antiaderente, versare la quantità desiderata di verdure e cuocere per 6-8 minuti a fuoco vivo mescolando regolarmente. Aggiungere le mazzancolle e le vongole, far cuocere per qualche minuto a fuoco vivo e salare quanto basta. Lasciar raffreddare e spolverare con del prezzemolo tritato. Il piatto può essere servito anche freddo a seconda dei propri gusti.