Montauk Seafood Salad – The Affair



Tipica pietanza delle Long Island, la **Mountak seafood salad** è

un'ottimainsalatacheunisce lafragranzadeifruttidimare all'aroma del timo e della senape.
Ci siamo immaginate che Alison preparasse questo piatto per Noah, utilizzando il pesce appena pescato comprato al porto.





Montauk, conosciuta per il suo pesce freschissimo e per le sue aragoste, è la località più selvaggia e isolata degli East Hamptons, una delle mete turistiche più glamour per i newyorkesi.

Posto preferito per chi cerca tranquillità, **Montauk** – il cui nome deriva dalla popolazione indiana *Montaukett* – è frequentata da surfisti e avventurieri, manager e broker, modelle, attori e artisti: **Andy Warhol** ne era così innamorato che vi compro un casa, *Church Estate o Eothe*n, dove ospitò molti amici fra i quali i **Rolling Stones**, **John Lennon**, **Elizabeth Taylor** e **Jacqueline Kennedy Onassis**.

Ingredienti per 4 persone:
→ Ricetta provata e mangiata!

Code gamberi 400 gr
Cozze 400 gr
Vongole Veraci 400 gr
Aceto di vino bianco 1 cucchiaio
Sedano 1 gambo grosso
Prezzemolo 1 ciuffetto
Sale q.b.
Per il dressing:

Olio EVO 50 ml
Timo fresco 3 rametti
Aglio 1/2 fesa
Limoni 2
Senape 1 cucchiaio
Aceto di vino bianco 1 cucchiaio
Sale q.b.
Pepe q.b.

In una pentola capiente radunate 1,5 l di acqua con l'aceto e una presa di sale; portate ad ebollizione.
Tuffatevi i gamberi, fate cuocere per 3 minuti, scolate conservando l'acqua.
Riportate a bollore, tuffatevi cozze e vongole e fate cuocere per 4-5 minuti; scolate.

Sgusciate i gamberi.

Preparate il dressing:
In un pentolino scaldate l'olio con il timo, l'aglio schiacciato e la scorza di un limone grattugiata; coprite e fate cuocere dolcemente per 1 minuto.
Allontanate dal calore e aggiungete il succo di entrambi i limoni, la senape, l'aceto, una presa di sale e una macinata di pepe.

Pulite e tagliate il sedano a rondelle.
Mondate il prezzemolo e tritatelo grossolanamente.

In una grossa insalatiera mescolate i gamberi, le cozze e le vongole non sgusciate, il sedano, il prezzemolo e un paio di cucchiaiate di acqua di cottura del pesce; mescolate.

Servite accompagnando dal dressing.

Note

- Potete cuocere crostacei e molluschi con qualche ora di anticipo conservandoli coperti in frigorifero
- Potete utilizzare senape piccante

- Potete servirla anche tiepida