



## Nizzarda con frutti di mare Arbi

Secondi



**Frutti di mare**  
MISTI AL NATURALE

**4 persone**  
PORZIONI

● ● ●  
DIFFICOLTÀ

**15 minuti**  
PREPARAZIONE

### Ingredienti

- 1 confezione di Frutti di mare
- 3 uova sode
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 12 alici
- 800gr di fagioli serpente
- olive verdi
- 4 pomodori
- 2 cipolle di Tropea
- sale e pepe q.b.
- aceto balsamico o di vino bianco o aceto di mele

### Preparazione

- ✓ Prepara la Frutti di mare Arbi come indicato sulla confezione, nel frattempo fai bollire i fagiolini fino a quando non risulteranno teneri, lasciali quindi raffreddare.
- ✓ Cuoci le uova per circa 13 minuti.
- ✓ Lava e taglia le altre le verdure: le cipolle di Tropea alla julienne, poi lasciale in ammollo in acqua e aceto di mele o di vino bianco, i peperoni a listarelle, le uova sode divise in 4 spicchi e infine i pomodori a cubettoni.
- ✓ A questo punto in una ciotola, unisci tutti gli ingredienti, condisci con sale, pepe, aceto balsamico. Fatta!

*Buon appetito!*