

GRANCEOLE OLIO E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 granceole,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 limone (succo),
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- pepe,
- sale.

Spazzolate bene le granceole, quindi legate le zampe intorno al corpo con uno spago sottile.

Mettete in una capace pentola abbondante acqua e portatelo ad ebollizione, quindi tuffatevi le granceole e lasciatele cuocere per 20 minuti.

Scolatele e lasciatele raffreddare.

Con un coltello affilato incidete quindi le granceole nella parte inferiore all'attaccatura della corazza ed estraete con un cucchiaino la polpa.

Servendovi di uno schiaccianoci recuperate anche i filamenti di polpa contenuti nelle zampe tritate, mettete in una terrina e condite con olio, sale, pepe, succo di limone e prezzemolo.

Rimettete il composto nei gusci e servite in tavola.

Il periodo migliore per consumare la granceola è l'inverno, generalmente da fine novembre a febbraio.

In quest'epoca il crostaceo, tipico della Laguna veneta, è migliore.

Si usa anche condire la granceola con maionese, ma in questo caso perde molto del suo gusto delicato.