

486. CICALI RIPIENE

Non crediate che voglia parlarvi delle cicale che cantano su per gli alberi; intendo dire invece di quel crostaceo, squilla (*Squilla mantis*), tanto comune nell'Adriatico e colà cognito col nome di cannocchia.

È un crostaceo sempre gustoso a mangiarsi; ma migliore assai quando in certi mesi dell'anno, dalla metà di febbraio all'aprile, è più polpato del solito, e racchiude allora un cannelo rosso lungo il dorso, detto volgarmente cera o corallo, il quale non è altro che il ricettacolo delle uova di quel pesce. È buono lesso, entra con vantaggio, tagliato a pezzi, nella composizione di un buon cacciucco ed eccellente è in gratella, condito con olio, pepe e sale; se lo aggradite anche più appetitoso, sparatelo lungo il dorso, riempitelo con un battutino di pangrattato, prezzemolo e odore d'aglio e condite tanto il ripieno che il pesce con olio, pepe e sale.