

489. SPARNOCCHIE

Le cicale mi rammentano le sparnocchie che, a prima vista, le rassomigliano; ma esaminato bene questo crostaceo ha la forma di un grosso gambero di mare del peso comunemente di 50 o 60 grammi. È di sapore più delicato dell'arigusta e, come questa, si usa mangiarlo lesso; ma perché non perda sapore meglio è di arrostarlo in gratella, senza condimento alcuno, e dopo sgusciarlo e condirlo con olio, pepe, sale ed agro di limone. Le sparnocchie piccole si possono anche, come i gamberi, infarinare e friggerle così naturali, oppure nel modo indicato per le cicale.