

COZZULI DI GANZIRRI CRUDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze nere di ganzirri
- succo di limone
- pepe nero appena macinato

Cioè: cozze di Ganzirri all'agro di limone.

Le coltivazioni del lago salato di Ganzirri, all'estrema punta della Sicilia, sotto il Faro, producono senza posa le gustose cozze nere che, ai bordi del lago, vanno mangiate all'ostrica, cioè crude, con un po' di succo di limone e, talvolta, col pepe nero.

Certo dal punto di vista demografico, forse sarebbe un bene limitarne la vendita, anche perché, da sempre, i siciliani hanno attribuito a queste cozze mirabolanti virtù, quale stimolante afrodisiaco.

Sia come sia, è più prudente mangiare queste cozze dopo averle lessate e condite, sempre, col succo di limone.