
GRANCEOLA ALL'OLIO E LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 granceole
- alcune foglie di insalata lattuga
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe
- prezzemolo (facoltativo)
- aglio (facoltativo)

Lessate le granceole immergendole, ancora vive, nell'acqua salata a bollore per 10 minuti scarsi.

Lasciatele intiepidire nel liquido di cottura.

Con un coltello o con le forbici tagliate circolarmente la conchiglia e apritela.

Estraete la polpa e dalle femmine anche le uova dette 'corallo', scartate le interiora e lo stomaco dal colore grigiastro.

Pulite molto bene l'interno della conchiglia, foderatela con una o due foglie di lattuga, riempitela con la polpa della granceola, condite con olio, sale, pepe, pochissimo limone.

Se c'è il 'corallo' ammorbiditelo con un po' d'olio e guarnitevi la granceola.

Preferendo un condimento più forte aggiungete all'emulsione d'olio e limone un battuto di prezzemolo con una puntina d'aglio.