

SECONDI PIATTI

Granceola al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 granceole
succo di limone
prezzemolo
aglio
insalata.

PREPARAZIONE

1 Lessate per 10 minuti le granceole immergendole, ancora vive, in acqua salata. Una volta cotte lasciare intiepidire nell'acqua di cottura, successivamente aprire le granceole ed estrarre la polpa e le uova alle femmine, eliminare i scarti.

Pulire bene le conchiglie e tenerle da parte.

Mettere la polpa in una terrina, condire con olio, limone, pepe, prezzemolo e aglio, mescolare. Se ci sono le uova mettere in un contenitore con un filo di olio.

Foderare i gusci con delle foglie di lattuga ben pulita, cospargere con il corallo e versare la polpa condita.