

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.