

ANTIPASTI E SNACK

Granseola alla veneta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se state cercando una ricetta originale e saporita che sia perfetta da presentare a una cena di classe, elegante e chic, vi proponiamo qui un'idea da non perdere: la granseola alla veneta è davvero eccellente e se fatta seguendo le nostre dritte verrà di certo ottima! Provate questa ricetta gustosa e vedrete che successo sulle vostre tavole! Un primo piatto da abbinare? Mezze maniche con la [spigola](#): e si fa bingo!

INGREDIENTI

GRANCEOLA O GRANSEOLA 4

PORRI 1

CIPOLLE 1

CAROTE 2

SEDANO costa - 1

LIMONE 1

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

VINO BIANCO 100 ml

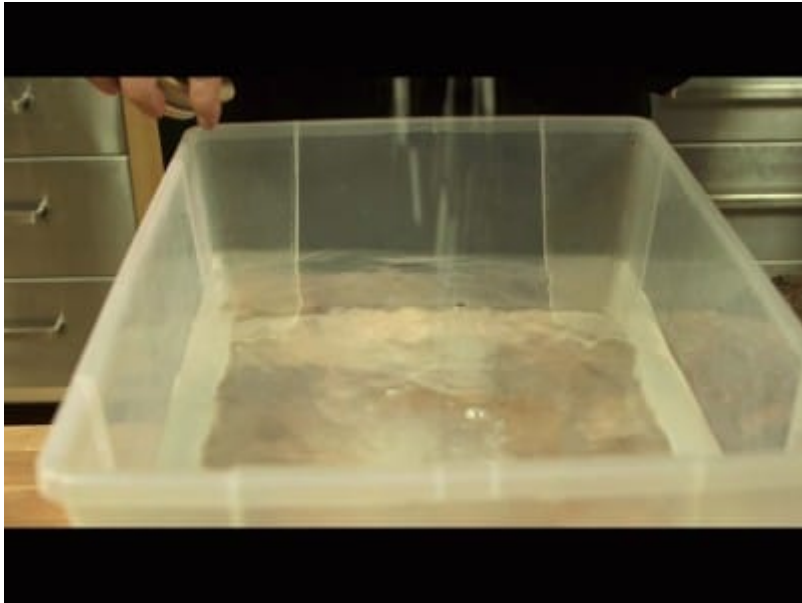
RUCOLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Salate un abbondante quantitativo d'acqua e mettervi le granseole in ammollo.



- 2 Pulite i gusci con una spugnetta di ferro.

Riunite in una pesciera le carote pulite, il sedano e la cipolla.



3 Aggiungete il pepe in grani e mezzo bicchiere di vino bianco.



- 4 Trasferitevi anche le granseole, una foglia di alloro e tanta acqua quanta ne serve per coprirle.



- 5 Coprite la pesciera e lasciate cuocere per 10 minuti.

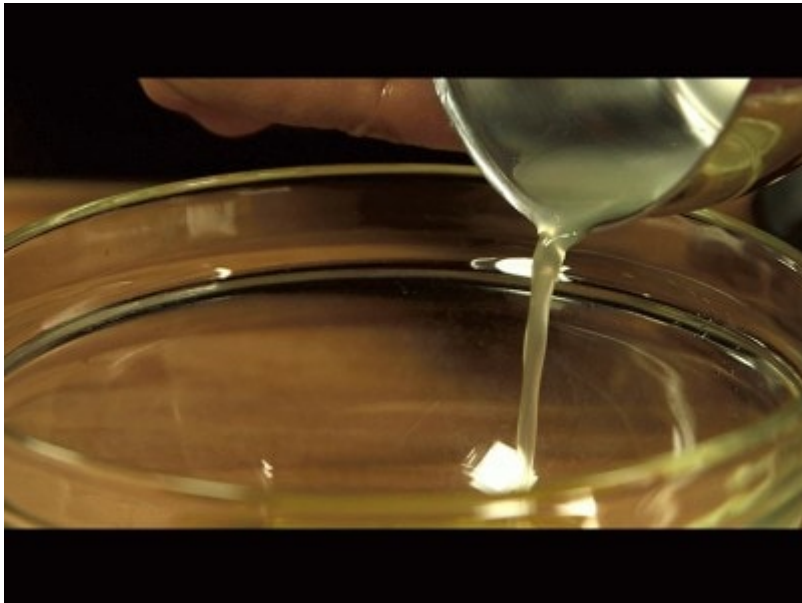
Prelevate le granseole dalla pesciera e ricavatene la polpa.







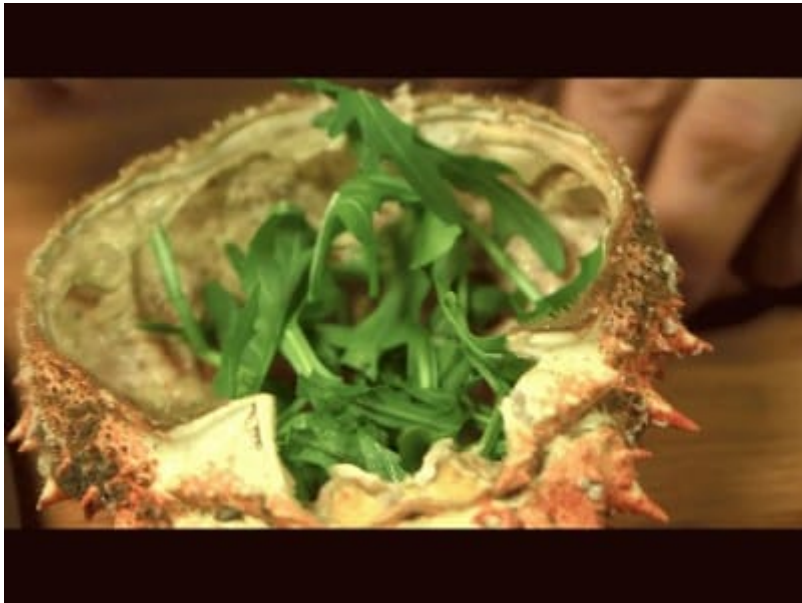
6 Riunire in una ciotola l'olio extravergine d'oliva, il succo di limone e del sale.



7 Sbattete con una forchetta per emulsionare gli ingredienti formando una citronette.



8 Tagliate grossolanamente della rucola e distribuirla nei gusci delle granseole ripuliti.



9 Condire la polpa con la citronette e distribuirla nei gusci.



10 Aggiungete un altro po' di citronette e decorare con fettine di limone appena prima di servire.

