

ANTIPASTI E SNACK

# Antipasto di cicala di mare

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



## INGREDIENTI

1 Kg cicala di mare

## PREPARAZIONE



2 Legate la coda al fondo estraibile della pescera.



3 Immergete la cicala in acqua bollente e fatela cuocere per 10 minuti.



4 Fatela raffreddare.



- 5 Staccate la testa, conservate il corallo, ed incidete con un robusto coltello la coda, seguendo gli snodi che rendono mobile la corazza.



- 6 Con una forbice liberate gli anelli di polpa dal carapace, tagliate dal lato inferiore e con le dita staccate poco per volta la polpa in modo che risulti tutta intera.



- 7 Servitela con una tapenade di olive verdi e una salsina tiepida di pomodoro soffritto in cipolla e peperoncino.

