

SECONDI PIATTI

Granzievola a la triestina

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4 granseole
1 limone
1 mazzetto di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Si scottano le granseole in acqua bollente per una decina di minuti circa, poi la si lascia raffreddare nell'acqua stessa. Scolatele e pulitele, raccogliendo la polpa che riempie il guscio e le zampe.

Mescolate rapidamente la polpa, con l'olio, il succo di limone, il sale, il pepe e un po' di prezzemolo tritato.

Versate il risultato nei gusci puliti delle granseole (magari con una foglia di lattuga decorativa) e servite a tavola.