

SECONDI DI PESCE

Granceola alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Granceole	4
Olio d'oliva	
Limone	
Prezzemolo	
Pepe	
Erbe aromatiche	

■ Preparazione

- 1 La granceola è un grosso crostaceo appartenente alla famiglia dei granchi, dal corpo lungo fino a 20 centimetri. La superficie del dorso è coperta da spine e peli uncinati.
- 2 Le due zampe anteriori terminano con piccole pinze; le altre 8 con un uncino. I colori della granceola vanno dal rosso scuro al rosa o dal giallastro al bruno.
- 3 Le carni del maschio sono più delicate e saporite di quelle della femmina; quest'ultima però è più polposa e ha le uova. Si tratta di carni pregiate, magre. 700 g forniscono 70 calorie.
- 4 Lessate le granceole intere in abbondante acqua salata e profumata con le erbe aromatiche.
- 5 Quando saranno cotte, scolatele, togliete le zampe, svuotatele e unite la carne alla polpa, che staccherete dal guscio, conservando intatti i 'coralli', che sono la parte più pregiata.
- 6 Distribuite il composto nei quattro gusci capovolti che avranno così funzione di 'coppa'. Condite con pepe, olio d'oliva, succo di limone e prezzemolo tritato. Si serve anche come antipasto.