CICALE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cicale (canocchie),
- 100 g di mollica di pane raffermo,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 60 g di filetti di alici,
- olio,
- sale,
- pepe.

La stagione ideale per consumare le cicale è la primavera, quando i crostacei sono ricchi di corallo.
Lavate le cicale sotto l'acqua corrente e lasciatele sgocciolare su un canovaccio pulito; quindi incidetele lungo il dorso e allargate un po' l'apertura.
Fate rinvenire la mollica di pane in poca acqua tiepida; strizzatela e mettetela in una terrinetta.
Tritate molto finemente il prezzemolo e i filetti di alici e mescolate entrambi con la mollica di pane, unendo tanto olio quando ne basta per ottenere un composto piuttosto consistente.
Distribuite il ripieno nelle cicale, inserendolo nelle aperture praticate, poi richiudete i gusci con la pressione delle mani.
Fate scaldare bene un paio di griglie.
Adagiate le cicale farcite sulle griglie roventi e cuocetele per 15 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e regolandole di sale e di pepe.
A cottura ultimata, disponete le cicale sul piatto da portata e servite caldissime.