

# GRANCEOLA ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4 Persone:

- 4 granceole,
- olio d'oliva,
- limone,prezzemolo,
- pepe,
- erbe aromatiche.

Consiglio:

per un gusto più intenso potete condire le granceole con maionese aromatizzata con abbondante aneto tritato.

Lessate le granceole intere in abbondante acqua salata e profumata con le erbe aromatiche.

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.

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.