

CANOCE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di canoce
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo
- succo di limone

È una ricetta semplicissima e molto delicata.

Lavate bene le canoce e fatele bollire per dieci minuti in acqua salata.

Scolatele, raffreddatele e tagliatele tutt'intorno con un forbicione, lasciando però la testa.

Togliete adesso la pelle superiore e disponetele su di un piatto di portata.

Condite con olio, sale, pepe, prezzemolo e succo di limone.

Attenti che in certi periodi dell'anno le canoce sono completamente vuote! Tastare quindi questi ottimi crostacei al momento dell'acquisto accertandosi del loro contenuto.