

Canocchie

da servire in bianco, al prezzemolo, oppure con maionese

Le canocchie, dette anche cicale di mare, sono uno dei più squisiti crostacei. Vengono raramente cucinate probabilmente perché è piuttosto laborioso sgusciarle. Conviene, dopo aver eliminato testa e coda, tagliare longitudinalmente con una forbice la parte superiore del guscio e quindi estrarne delicatamente il frutto.

Per cuocerle mettete a bollire l'acqua necessaria aromatizzandola con alloro, scorza di limone, cipolla, carota, sedano e qualche grano di pepe. Dopo almeno un'ora immergetevi le canocchie ben lavate. A fiamma bassa fatele bollire per 6 o 7 minuti, quindi scolatele e sgusciatele. Servitele con prezzemolo, aglio, limone e olio oppure con salsa maionese.

Ricordate che le canocchie sono assai **migliori da gennaio ad aprile**. Oltre ad essere più carnose le femmine hanno, al loro interno, un corallo rosso che è assai prelibato.

Questa ricetta non specifica le quantità necessarie in rapporto ai commensali. Dipende dall'uso che farete delle canocchie. Servite come pietanza occorreranno circa 400 g per persona mentre, se desiderate inserirle fra i vostri antipasti, ne basteranno molto meno