

## GRANCEOLE ALLA VENEZIANA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
4	Granceole
	Olio di oliva
1	Limone
1	Pugno di prezzemolo
	Sale
	Pepe nero

### PREPARAZIONE:

Fate lessare le grancevole intere e, quando saranno cotte, scolatele. Togliete le zampe e pestatele in un mortaio, poi unite alla polpa che nel frattempo avrete staccato dal guscio. Distribuite il composto nei quattro gusci capovolti che avranno così funzione di coppa. Condite con una presa di sale, un pizzico di pepe, olio d'oliva, succo di limone e prezzemolo tritato.