Canoce lesse: antipasto gustoso o condimento per un primo sfizioso

Le cicale di mare, in dialetto canoce, sono un apprezzato crostaceo. Condite semplicemente con olio, aglio, limone e prezzemolo sono un ottimo antipasto. La loro polpa può anche essere utilizzata per condire un piatto di pasta.

Dosi per quattro persone: 1 kg di cicale di mare, olio extravergine di oliva, sale, pepe, limone, aglio, prezzemolo.

Preparazione: lavare i crostacei e immergerli ancora vivi in acqua bollente salata per circa 5 minuti o sino al comparire della caratteristica schiuma bianca. Scolare e lasciar raffreddare. A parte preparare una salsina con olio, sale, pepe, aglio, succo di limone e prezzemolo. Prendere i crostacei e con l'aiuto delle forbici estrarre la polpa dal guscio e disporli su un piatto da portata cosparsi con la salsina precedentemente preparata. Se l'estrazione completa dal guscio risultasse particolarmente difficoltosa, si consiglia di tagliare solamente le zampe e la parte superiore della corazza. Le canoce più apprezzate sono quelle con il corallo, ovvero pregne di uova dal caratteristico colore arancione, che si trovano nel periodo tardo autunnale.

Se vogliamo usarle come condimento per un primo dobbiamo semplicemente raccogliere tutta la polpa, tritarla grossolanamente, cospargerla con la salsina descritta sopra e versarla sopra la pasta. Le dosi per la pasta saranno indicativamente 400 gr per quattro persone.