# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Insalata di granchietti

## Il loro sapore è inconfondibile! Chi li ama lo sa!!!!



**Difficoltà**
facile

**Quantità**
4 persone

**Tempo**
30 minuti

**Ingredienti**

- Granchi - 500 g
- olio - mezzo bicchiere circa
- limone - uno succoso
- aceto - 2 cucchiai
- sale e pepe - q.b.

### Preparazione

Mettete a bollire in una pentola dell'acqua salata. Lavate i granchi, mettendoli in un colapasta per non farli scappare! Quando l'acqua bolle gettate i granchi e fateli bollire per circa 20 minuti. Scolateli e appena si raffreddano togliete le zampette e apriteli a metà. Nel frattempo che i granchi cuociono preparate il condimento. In una ciotola mettete mezzo bicchiere di olio extra vergine, il succo di un bel limone e due cucchiai di aceto. Aggiungete sale e pepe. Con una forchetta emulsionate il tutto e versatelo sui granchi. Per essere più saporiti è bene prepararli qualche ora prima di essere consumati!!!