



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Granseole alla triestina



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 4 granseole
- olio extravergine d'oliva
- 1 limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Preparazione Granseole alla triestina

Passo 1.

Scottate le granseole in acqua calda per 10 minuti.

Passo 2.

Lasciatele raffreddare nell'acqua stessa.

Passo 3.

Scolatele prelevate la polpa e mescolatela con olio, succo di limone, sale, pepe e prezzemolo tritato.

Passo 4.

Versate l'impasto nei gusci e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)