

Come pulire i molluschi

I **molluschi** sono animali marini la cui caratteristica principale è data dal fatto che il loro corpo è molle, perché privo di scheletro. Si distinguono tre gruppi: i gasteropodi, i lamellibranchi ed i cefalopodi.



I **gasteropodi** sono coperti da conchiglie in un unico pezzo (dette **ad una valva**) dalle forme più svariate e affascinanti ed hanno la caratteristica di avere lo stomaco nella parte del corpo che usano

per spostarsi; appartengono a questo gruppo le **lumachine di mare** e le **patelle**; probabilmente, a causa della presenza di polpa piuttosto esigua ed alquanto difficile da estrarre dalla conchiglia, non rappresentano comunque una specie molto diffusa nella nostra cucina.

I **lamellibranchi** sono coperti da conchiglie che si aprono in due parti (dette **a doppia valva**); appartengono a questo gruppo le **telline**, le **vongole**, le **cozze**, le **capesante** e le **ostriche**.

I molluschi come le **vongole** e le **cozze** devono essere **acquistati vivi**: le loro valve devono mostrarsi ben chiuse o comunque devono chiudersi toccandole; sono venduti in apposite confezioni in retine di plastica sigillate di circa 1 kg. l'una, che

devono riportare obbligatoriamente per legge il luogo di provenienza e la data di scadenza; se i bivalvi non sono consumati subito si consiglia di mettere il sacchetto in



frigorifero, nella parte meno fredda, avvolto in un panno bagnato per non più di 24 ore. Prima della cottura, tutti i molluschi che vivono nella sabbia devono essere **spurgati**, per eliminarne appunto la sabbia ingerita: si tengono cioè a bagno in acqua fredda salata per almeno tre ore, cambiando più volte l'acqua e sollevandoli di tanto in tanto con le mani; quindi si risciacquano sotto l'acqua fredda corrente e si fanno sgocciolare; alle cozze, prima dovrà essere tolto il bisso, ossia il ciuffo di filamenti che sporge dalle valve, tirandolo verso il basso con delicatezza in modo da non spezzarlo, e poi eliminate le incrostazioni del guscio con una paglietta di metallo od una spazzolina o raschiandole con un coltellino. A seconda

della preparazione che si vuole eseguire, l'**apertura** di questi molluschi può avvenire **a freddo o a caldo**; nel primo caso (al quale vi si ricorre se si vogliono ad esempio gratinare o utilizzare crudi), viene introdotta fra le valve la punta di un robusto coltello e si fa leva; nel secondo caso, messi in una padella sul fuoco con olio, erbe e spezie e vino bianco, si aprono da soli. I **tempi di cottura**, per i molluschi, sono **brevissimi**, altrimenti diventano gommosi: praticamente, quando si sono aperti, sono pronti (e quelli rimasti chiusi vanno assolutamente eliminati, perché significa che sono morti). Tenendo conto del notevole scarto, per quattro persone deve essere calcolato un kg. circa di cozze o vongole.

I **cefalopodi** hanno il corpo munito di otto (cosiddetti "ottopodi") o dieci (cosiddetti "decapodi") tentacoli provvisti di ventose; al primo gruppo vi



appartengono i **polpi** e i **moscardini**, mentre al secondo vi appartengono le **seppie**, i **calamari** ed i **totani**. Il corpo ha la forma di un sacco e la testa è caratterizzata da occhi prominenti ed una specie di becco. I decapodi hanno in più una sorta di conchiglia interna, che è il cosiddetto "osso" delle seppie o la "pennetta" lunga e trasparente dei calamari e dei totani. All'interno del loro corpo, questi pesci posseggono una piccola borsa contenente un **liquido nero** che, in caso di pericolo, viene emesso per oscurare la visione e la capacità olfattive di eventuali predatori; soprattutto quello delle seppie, può essere usato per dare un particolare sapore ai sughi o per colorare scenograficamente di nero la pasta all'uovo.



Prima della cottura, con una forbice da cucina, ai **moscardini** vanno eliminati gli occhi ed il becco (posto al centro dei tentacoli, che va primo spinto esternamente esercitando una certa pressione con le dita); quindi si rovescia il corpo per estrarne i visceri (tirandoli delicatamente) e, per ultimo, si toglie la pelle, sfilandola via piuttosto facilmente come un guanto.



Come pulire i molluschi

Alle **seppie**, incidendo la pelle sul dorso, va tolto anche l'osso, eventuali uova presenti e la borsa contenente il liquido nero



(facilmente individuabile perche' di aspetto iridescente e quasi madreperlaceo, da separare al resto delle interiora afferrandola delicatamente e facendo attenzione a non romperla se si intende utilizzarne poi il contenuto per una preparazione).

Per **pulire calamari e totani**, basta afferrarne con una mano la testa e con l'altra il corpo, quindi tirare



delicatamente la prima: insieme alla testa, verranno via anche tutti i visceri, che andranno quindi eliminati completamente; poi, va sfilata la "pennetta" trasparente e rimossa tutta la zona intorno agli occhi, il becco e la pelle.

Il procedimento per **pulire il polpo** il cui esemplare piu' grosso viene piu' propriamente chiamato **piovra** e' decisamente diverso: una volta eviscerato e risciacquato, va immerso



all'interno di una pentola con dell'acqua fredda, una fetta di limone, un bicchiere di vino bianco, un rametto di timo e di alloro (non mettere assolutamente il sale); si fa sobbollire, chiuso con un coperchio, per circa un'ora (in questo caso si suppone un esemplare del peso di circa un kg.) e si fa quindi intiepidire all'interno del suo liquido; a questo punto, e' possibile completare la sua pulizia, la cui cottura ne ha ammorbidito le carni, comprese le parti da scartare: si eliminano quindi gli occhi, il becco e la pelle, che si staccherà facilmente insieme alle ventose.

