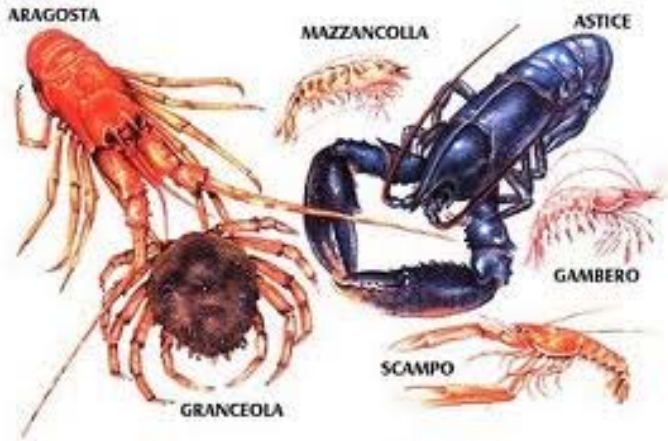


## Come pulire i crostacei



Una volta cotto, il crostaceo va lasciato intiepidire nel liquido, quindi sgocciolato e pulito seguendo lo stesso procedimento spiegato per i piccoli crostacei: si distacca la testa dalla coda, si rompe con uno schiaccianoci il guscio delle chele e si sfila delicatamente la polpa in un unico pezzo; quindi, si praticano due tagli lungo tutta la coda per toglierne la corazza e se ne estrae la parte più polposa e carnosa del pesce facendo uso delle apposite pinze.

I **crostacei** sono una specie di animali marini che vivono tra i sassi, le rocce e la sabbia; vi appartengono l'**astice**, l'**aragosta**, gli **scampi**, i **gamberi** ed i **granchi**. Sono caratterizzati da un corpo allungato (fatta eccezione per i granchi che hanno una forma rotondeggiante) la cui parte anteriore è protetta da una corazza (detta "carapace"); sono provvisti di antenne e cinque coppie di zampe, delle quali due (quelle più vicine alla bocca) dotate di pinze (le cosiddette "chele"), il cui scopo è quello di afferrare le prede e difendersi dai predatori; nella parte terminale del tronco si apre a ventaglio la coda (detta "telson").

Se **acquistati freschi**, i crostacei più grandi come l'**astice** e l'**aragosta** devono essere presi ancora vivi e cotti subito, in quanto la loro carne deteriora con estrema facilità; **scampi e gamberi**, anche se non più vivi, non devono comunque apparire macchiati o ricoperti di bava, perché ciò indicherebbe scarsissima freschezza del prodotto.

Per **pulire** i piccoli crostacei come gli **scampi**, i **gamberi** e i **gamberetti**, basta afferrarne la testa con una mano e staccarla dalla parte addominale (la cosiddetta "coda"); quindi, va tolto a quest'ultima il guscio, tagliandolo al centro con una forbice da cucina e tirandone delicatamente la polpa in un unico pezzo; infine, si elimina il filo nero intestinale situato lungo tutta la coda, che renderebbe la preparazione amara, estraendolo con una pinzetta. Per i grossi crostacei, invece, come l'**astice** e l'**aragosta**, occorre fare attenzione nel maneggiarli in quanto, essendo ancora vivi, potrebbero pizzicare con le loro chele, solitamente immobilizzate dal pescivendolo con degli elastici. La **bollitura** è la cottura più indicata, per poter poi estrarne la polpa con estrema facilità anche nelle zone più complicate come le chele: l'immersione nel liquido bollente ne causa la morte immediata e se devono essere presentati interi, affinché non si deformino, devono prima essere legati su un'assicella di legno. L'acqua, ovviamente, sarà stata prima fatta bollire per una ventina di minuti con sedano, cipolla, carota, prezzemolo, timo, alloro, sale e vino bianco o limone.

Circa i **tempi di cottura**, per scampi, gamberi e gamberetti occorrono dai 2 ai 5 minuti, a seconda della loro dimensione; per astici ed aragoste, si devono calcolare circa 20 minuti per ogni kg. di peso.