



(<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>)