

IL TAGLIERE



Pulire le mazzancolle



Tagliare la testa che si potrà utilizzare per un brodetto di pesce o come ingrediente per un sughetto.



Togliere quindi corazza e la coda che si dovrà sfilare con una leggera pressione sul fondo. Anche questa parte potrà essere utilizzata per insaporire un brodo vegetale da utilizzare nella preparazione di piatti di pesce (brodetti o sughi).



Incidere con un coltellino il dorso e mettere in mostra l'intestino della mazzancolla.



Sciacquare sotto l'acqua corrente avendo così cura di eliminare definitivamente l'intestino.