

Gambero rosa



Tipo

Crostacei

Nome scientifico

Parapenaeus longirostris

Famiglia

Pandalidae (Pandalidi)

Ordine

Decapoda (Decapodi)

Ha un rostro inclinato verso il basso nella parte prossimale, incurvato verso l'alto nella parte distale. Presenza, sul carapace, di una robusta spina epatica. Ha occhi pedunculati e colorazione rosa-arancio, con sfumature violacee sul carapace. Ha una taglia massima di 19 cm. Nel Mediterraneo è una specie comune. Buon interesse commerciale, in particolare nell'area mediterranea.

Caratteristiche organolettiche

È di specie pregiata con carni altrettanto pregiate. Si commercializza fresco e congelato.

Particolarità

Tutti i crostacei, dopo bollitura, diventano rosa o rossi.

Come riconoscere se è fresco

Si riconosce la freschezza del prodotto quando, annusandolo, non ha odore di ammoniaca. La testa non si deve staccare dal resto del corpo e non deve essere annerita.

Pulizia e trattamento

Normalmente viene cucinato intero, risciacquandolo prima in acqua corrente.

Preparazioni tipiche

Si utilizza per antipasti, secondi piatti alla griglia, per primi piatti con spaghetti, linguine con pomodoro o risotti. È anche componente essenziale di un buon fritto misto.

Dove si pesca

È una specie comune nel Mar Mediterraneo.

Stagionalità

La maggiore reperibilità si ha in inverno fino a primavera inoltrata. È comunque disponibile in piccole quantità tutto l'anno.