

## Mazzancolla. Gambero imperiale



### Tipo

Crostacei

### Nome scientifico

Penaeus kerathurus

### Famiglia

Penaeidae

### Ordine

Decapoda (Decapodi)

Corpo gamberiforme, compresso lateralmente; colore rosso brunastro con sfumature violacee, rostro corto poco in avanti rispetto agli occhi con 10-11 denti superiori ed un solo dente inferiore, due lunghe antenne filiformi; presenta sei segmenti di carenatura, l'ultimo dei quali termina con una spina. Dimensioni medie attorno ai 12 cm, max 20-25 cm.

### Caratteristiche organolettiche

La carne di questo crostaceo è pregiata, con un sapore delicato. Povero di calorie e di grassi ma ricco di nutrienti.

### 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

Le mazzancolle sono alimenti estremamente graditi, forse i più commercializzati nell'intera categoria dei prodotti della pesca. Si prestano ad ogni tipo di preparazione culinaria: antipasti bolliti, primi piatti e pietanze; le ricette più conosciute a base di mazzancolle sono gli spiedini grigliati e la frittura.

### Dove si pesca

In tutto il Mediterraneo e in particolare nel Mar Adriatico.

### Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno, ma soprattutto dall'autunno alla primavera.