

Pannocchia



Tipo

Crostacei

Nome scientifico

Squilla mantis

Famiglia

Squillidae (Squillidi)

Ordine

Stomatopoda (Stomatopodi)

Colore giallo chiaro madreperlaceo, talvolta con sfumature rosee e violacee, con due macchie nero-violacee alla base del telson. Lunghezza cm 20-25.

È provvisto di scudo capotoracico poco esteso che non ricopre tutto il torace. L'addome si allarga gradualmente verso la parte posteriore ove termina con il telson, dentato e spinoso al margine, formando un largo ventaglio. Dispone di chele rapitrici armate di sei spine acute.

Caratteristiche organolettiche

Carni buone e sode. Viene commercializzato vivo.

Come riconoscere se è fresco

Viene commercializzato ancora vivo per assicurarne la freschezza; è utile osservare il guscio che deve essere compatto, non deve presentare parti sciupate e ingiallite, non deve essere asciutto e screpolato. Deve emanare un lieve odore di salmastro.

Pulizia e trattamento

Il prodotto deve essere lasciato in acqua fredda per un certo tempo. Incidere con le forbici la parte superiore del guscio praticando un taglietto orizzontale sopra l'ultimo segmento. Praticare due tagli laterali, sempre con le forbici, lungo i lati del corpo; sollevare con le dita i mezzi gusci e sfilarli lasciando libera la polpa.

Preparazioni tipiche

Normalmente vengono cucinate intere e impiegate indifferentemente sia per i primi che per i secondi. Ottime nelle zuppe, come nel caciucco alla livornese, si prestano a vari tipi di cottura: lessate, gratinate al forno, in compagnia di molluschi e crostacei nelle paste o semplicemente scottate e condite con olio e limone nei secondi.

Dove si pesca

Vive sui fondi fangosi e sabbiosi presso il litorale, a non oltre 100 metri di profondità.

Stagionalità

La reperibilità è maggiore in primavera ed in estate.