



OVVERO IL MODO GIUSTO DI MANGIARE I GAMBERI DI SAN POLO DI PIAVE

1. Mettersi il tovagliolo (grande).
2. Mettere da un lato coltello e forchetta tanto non servono.
3. Prendere il gambero intero con le dita e togliergli le zampe per succhiarle una alla volta, quelle grandi bisogna schiacciarle tra i denti per mangiarne la polpa che hanno dentro.
4. Il gambero - ora - è senza zampe, bisogna rivoltare verso la testa la corazza grande che ha sulla schiena, per fare ciò è sufficiente mettere un'unghia dove finisce la corazza e comincia la coda e alzando la corazza si vedrà il "corallo" (boccone d'oro); lo si lascia stare.
5. Si schiaccia la coda tra le due dita cominciando dal fondo verso la testa.
6. Ci si succhiano le dita.
7. si rivolta il gambero per curargli la coda aprendogli la "scorza" da ambo i lati come si fa con gli scampi o le canoce.
8. Si succhiano le "scorze" (e di nuovo anche le dita).
9. Tenendo il povero gambero - così mal ridotto - con le dita di tutte e due le mani, lo si rivolta e si mangia il "boccone d'oro" insieme a quello che c'è nella coda.
10. Si intinge la polenta nel sughetto e ci si risucchiano le dita.

SUGGERIMENTO PER CHI NON È MAI CONTENTO Metter le zampe e i resti del gambero in una scodella di vino bianco e bere il vino

MORALE "Quando non ci sono più gamberi, sono buone anche le zampe".