

RICETTE DI CAVALLETTE O LOCUSTE

Cavallette fritte

Ingredienti – Cavallette, olio vegetale, sale, spezie (pepe, peperoncino, curry a piacere).

Preparazione - Togliere gambe e le ali alle cavallette, scaldare l'olio in una padella e aggiungere le cavallette. Friggere per pochi minuti fino a quando le cavallette hanno assunto un bel colore dorato. Scolare l'olio su carta e condire con sale e spezie.

Cavallette piccanti in pastella

Ingredienti - Una porzione di cavallette, 100 ml di olio, 100 g di farina, 2 uova, birra, sale, peperoncino, carta da cucina.

Preparazione - Preparare una pastella con la farina, le uova e la birra in un impasto uniforme e salare. Dalle cavallette togliere le zampe e le ali, avvolgerle con la pastella e friggerle singolarmente nell'olio caldo, fino a quando la crosta sarà di colore marrone dorato. Asciugare le locuste su carta da cucina e servire con una salsa al peperoncino.

Spiedini di cavallette

Ingredienti - Una porzione di cavallette, olio, aglio, rosmarino, sale, spiedini di legno o metallo.

Preparazione - Rimuovere gambe e le ali delle cavallette e infilarle su spiedini di legno o metallo. Scaldare l'olio in una padella e aggiungere alcuni spicchi di aglio tagliati a metà e rosmarino. Friggere in olio caldo fino a quando le cavallette non saranno dorate, aggiungere il sale, servire a piacere con salsa agrodolce o piccante

Cavallette con pancetta

Ingredienti – Cavallette, miele di acacia, peperoncino, timo, pancetta.

Preparazione - Rimuovere gambe e le ali dalle cavallette, arrostarle brevemente in una padella calda, aggiungere un miele di acacia, mescolare con cura e togliere dalla padella. Preparare strisce di pancetta e condirle con il timo. Posizionare una cavalletta su una striscia di pancetta, avvolgere e fissare con spago da cucina e friggere in una padella calda. Servire caldo o raffreddato.

Cavallette piccanti

Ingredienti – Cavallette, olio, sale, pepe, peperoncino in polvere.

Preparazione - Unire sale, peperoncino in polvere in un rapporto a piacere, in una grande ciotola. Scaldare abbondante olio in un tegame di medie dimensioni e friggere cavallette alle quali in precedenza sono state tolte le ali e le gambe e quando sono dorate scolarle brevemente. Portare le cavallette nella ciotola e mescolare bene fino a quando tutti gli insetti sono avvolti dalla polvere. Servire con stuzzichino piccante.

Burgher di cavallette

Ingredienti – Cavallette, pane bianco, cipolla, salsa d'aglio o d'altro tipo.

Preparazione - Togliere le gambe e le ali alle cavallette, arrostarle brevemente in una padella (senza grassi) e lasciarle raffreddare. Tagliare fette molto sottili di pane bianco e arrostarle in forno o in tostapane. Condire le cavallette arrostate con la salsa e porle con fette di cipolla tra due fette di pane.

Cavallette caramellate

Ingredienti – Cavallette, zucchero di canna, carta da forno.

Preparazione – Togliere ali e le zampe alle cavallette. Versare lo zucchero di canna in un tegame e scaldare mescolando fino alla caramellizzazione. Una volta che lo zucchero di canna è completamente liquefatto, abbassate la temperatura, aggiungere le cavallette, e mescolare fino a quando gli insetti saranno avvolti dal caramello. Porre le cavallette caramellate sulla carta da forno e servire dopo circa dieci minuti.

Cavallette al cioccolato

Ingredienti – Cavallette, cioccolato, carta da forno.

Preparazione - Togliere le gambe e ali alle cavallette, arrostarle brevemente in una padella (senza grassi) e raffreddare. Scaldare il cioccolato a bagnomaria, versare il cioccolato liquido sulla carta da forno, su questo avvolgere i singoli insetti arrostiti e dopo raffreddamento confezionare come cioccolatini.