

SECONDI PIATTI

Chili di granchi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 grossi granchi freschi
- 6 peperoncini rossi freschi
- un pezzo di zenzero da 20mm
- 2 spicchi d'aglio
- 100ml di olio vegetale
- 2 cucchiari di zucchero
- sale/pepe a piacere
- 300ml di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di aceto
- 2 cucchiaini di salsa di soia leggera
- 2 cucchiari di purea di pomodori
- 1 uovo leggermente battuto.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i granchi e sciacquare bene sotto acqua fredda. Rimuovere le chele e schiacciarle delicatamente. Tritare il dorso dei granchi, scartando le parti polpose e di colore grigio.

Tritare i peperoncini, lo zenzero e l'aglio.

Scaldare l'olio e cuocere i granchi per 1-2 minuti, mescolando frequentemente.

Rimuovere e mettere da parte. Aggiungere il peperoncino, lo zenzero e l'aglio e soffriggere per 2 minuti.

Aggiungere il granchio, lo zucchero, il sale, il pepe e il brodo. Mescolare bene, portare a bollitura, coprire e far bollire per 15 minuti. Aggiungere l'aceto, la salsa di soia, la passata di pomodoro e l'uovo leggermente sbattuto.

Mescolare fino a che si sia addensato leggermente. Servire caldo con del pane