

SECONDI PIATTI

Granchi in guazzetto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [210 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Una cottura molto lunga per questo guazzetto di granchi e gamberi aromatizzato in fine cottura dai peperoni verdi. Ottima apertura per un pasto a base di pesce.

INGREDIENTI

GRANCHIO 1 kg
GAMBERETTI (piccoli) - 500 gr
PEPERONI VERDI 5
POMODORO PELATO 300 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
ALLORO 1 foglia
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 3
PEPERONCINI PICCANTI (facoltativo) -

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola con l'olio, rosolate l'aglio, la carota e la costa di sedano, precedentemente puliti e tagliati a tocchetti.

Aggiungete i granchi, i gamberetti e la foglia d'alloro, lasciateli cuocere fino a quando non sia evaporata completamente la loro acqua.



2 A questo punto, aggiungete i pomodori pelati tritati e tanta acqua fino a coprire i granchi.



3 Lasciate cuocere a fiamma bassissima per 3 ore.

Nel frattempo, lavate e tagliate a listarelle i peperoni verdi e, a mezz'ora della fine della cottura, aggiungeteli ai granchi.



4 Portate a termine la cottura e servite i granchi caldi con della fette di pane bruschettate.