

ANTIPASTI E SNACK

Granchio saltato con cetrioli

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 1 granchio Dungeon o 3 granchi Maryland
- 1 cetriolo sbucciato e affettato
- 1 pomodoro tagliato a pezzetti o a fette
- 1 peperoncino a campana senza semi e affettato
- 1 cipolla gialla affettata
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 2 gambi di cipollotti trituriati
- 4 peperoncini rossi freschi sminuzzati (facoltativo)
- 2 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino d'amido
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di salsa di pesce
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- ½ tazza d'acqua

PREPARAZIONE

1 Pulire bene il granchio e rimuovere il guscio superiore, rimuovere le uova e metterle in una ciotolina. Rimuovere le grandi chele e tagliate il corpo a metà dopo di che mettetelo da parte. Miscelate l'acqua con l'amido, lo zucchero, la salsa di pesce, l'aceto e la salsa di soia e mettete da parte.

Preriscaldare il wok o la friggitrice a temperatura elevata, versateci l'olio e l'aglio quando è ben calda. Aggiungete il granchio e la cipolla gialla e mescolate.

Aggiungete le uova quando il granchio diventa rosso e mescolate nuovamente.

Aggiungete il cetriolo, il peperoncino a campana ed il pomodoro e mescolate. Versateci sopra la salsa ottenuta con l'amido, continuate a mescolare la salsa fino a che s'addensi.

A questo punto aggiungete i cipollotti sminuzzati e spolverizzate con pepe nero. Servite caldo come antipasto o con riso.

NOTE

I frutti di mare sono abbondanti in Kampuchea Krom, specialmente nella provincia di Karmourn Sor (Rach Gia) dove i poveri mangiano principalmente i frutti di mare. In cucina il granchio Dungeon è quello che più si usa nella cucina Khmer.