

SECONDI PIATTI

## Granseola allo zenzero

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

4 granseole medie  
riso cotto al dente 80 g  
4 cipollotti  
un pezzo di zenzero fresco  
vino bianco  
aceto di vino rosso  
zucchero  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lessate per 10 minuti le granseole immergendole, ancora vive, in acqua salata. Una volta cotte lasciare intiepidire nell'acqua di cottura, successivamente aprire le granceole ed estrarre la polpa e le uova alle femmine, eliminare i scarti. Pulire bene le conchiglie e tenerle da parte. Pulire i cipollotti e tritarli finemente. A parte cuocere il riso normalmente utilizzando l'acqua di cottura del granchio filtrata.

Quando il riso è cotto unire la polpa di granchio, i cipollotti, mezzo cucchiaino di zenzero sbucciato e grattugiato, un cucchiaino di aceto, una spruzzata di vino e due cucchiaini di zucchero mescolato al sale, mescolare bene.

Mettere il riso nelle conchiglie, mettere in forno caldo a cuocere per 10 minuti.