

SECONDI PIATTI

Guazzetto di granchi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1 Tagliare le gambe ai granchi, quindi togliere la calotta superiore e le branchie interne, lavare bene per togliere gli eventuali residui di fango. I granchi migliori sono quelli di largomare o le masinette (masinèli).

Lavati che sono, si mettono in un tegame, si aggiunge olio, sale, pepe, aglio tritato a pezzetti, conserva e un bicchiere di vino rosso secco.

Volendo un sapore un po' più intenso, aggiungere un goccio di aceto. Porre tutto così a freddo sul fuoco, far bollire a fuoco svelto per cinque minuti, aggiungere mezzo bicchiere di acqua e far bollire lentamente fino all'evaporazione dell'acqua ed alla formazione di un sughetto denso.

Si servono caldi.