

ANTIPASTI E SNACK

# Gusci di granchi ripieni

---

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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

---



3 cucchiaini di succo di lime fresco  
2 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaio di salsa di pesce  
1 cucchiaino di paprika  
¼ tazza di arachidi tostate senza sale  
½ cipolla gialla tagliata fine  
1 cucchiaio di olio

## PREPARAZIONE

**1** Mettete la carne di maiale macinata, la polpa di granchio, l'aglio e la cipolla in una grossa ciotola, mescolate bene con le mani.

Aggiungete i funghi neri e la pasta di fagioli alla carne e mescolate ancora. Condite con zucchero, salsa di pesce, sale e pepe nero e miscelate nuovamente.

Farcite i gusci di granchio con la carne marinata.

Informate a 180°C per circa 40 minuti oppure potete cuocerli al vapore per circa 1 ora.

Mentre i gusci ripieni cuociono si può preparare la salsa. Scaldate una piccola casseruola a temperatura media. Aggiungete dell'olio e saltate la cipolla gialla fino a che s'intenerisce. Rimuovete la cipolla e mettetela da parte. Versate del latte di cocco nella casseruola, aggiungete il succo di lime, la salsa di pesce, la paprika e lo zucchero e mescolate. Cuocete per 10 minuti mescolando frequentemente. Rimuovete dal fuoco e versate la salsa in un mixer. Aggiungete le arachidi tostate e tritate, dopo di che mettetela da parte.

Quando i granchi sono pronti disponeteli in un piatto sul quale avete disposto le cipolle saltate e versateci sopra la salsa.

2 E' ottimo come antipasto oppure servito con il riso.