

SECONDI PIATTI

# Maryland crab cakes

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



## INGREDIENTI

40 g di burro  
1 cipolla tritata  
1 tazza di mollica di pane  
450 g di polpa di granchio  
3 uova sbattute  
sale  
1 cucchiaino di mostarda in polvere  
1 cucchiaino di Worcestershire  
2 cucchiai di panna  
½ tazza di farina  
olio di semi per friggere  
limone a spicchi.

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro in una larga padella e aggiungere le cipolle. Saltare le cipolle per circa 3 minuti, fino a che siano trasparenti e non scurite.

Togliere la padella dal fuoco e rimescolarvi dentro la mollica di pane e la polpa di granchio. In una grande terrina mettere insieme le uova sbattute, il sale, la mostarda e la salsa Worchestershire, aggiungervi il composto in 12 crocchette, passarle nella farina. Scaldare in una larga padella 1 cm circa di olio di semi; quando è ben caldo friggere le crocchette di granchio fino a quando non saranno dorate, circa 3 minuti per parte. Servire con il limone a spicchi e accompagnato da una salsa tartara.