

SECONDI PIATTI

Masala di granchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



10 foglie di curry

1 foglia di pandan aggrovigliata

2 gambi di erba limoncina spezzettati.

(D) INGREDIENTI PER L'IMPASTO

1 cucchiaino di finocchio macinato (jintan manis)

1 cucchiaino di cumino macinato (jintan putih)

3 cucchiari di pasta di peperoncino piccante

½ tazza di latte.

PER IL CONDIMENTO

½ cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di pepe nero in polvere.

PREPARAZIONE

1 Pulite i granchi, forzate il guscio per aprirlo ed estraete la polpa spugnosa. Tagliate le zampe e ciascun corpo in due parti. Condite i granchi con gli ingredienti della lista A e lasciate riposare per 15 minuti. Impanate i pezzi di granchio con la farina di mais e frigeteli nell'olio bollente fino a che siano appena cotti, per 2 / 3 minuti. Estrameteli dall'olio e posateli su di un foglio di carta assorbente.

Ora scaldate il wok con 2 / 3 cucchiari di olio e saltate gli ingredienti della lista B fino a che siano fragranti. Aggiungete gli ingredienti della lista C e frigate per 2 minuti a fuoco basso. Aggiungete ora gli ingredienti della lista D e soffriggete bene fino a che si inizino a sentire l'aroma di ciascun ingrediente. Aggiungete il latte e lasciate sobbollire per 1 o 2 minuti. Aggiungete ora il condimento.

Incorporate i granchi e mescolate vivacemente. Quando i granchi sono cotti e la salsa si è

addensata, versateli nei piatti e servite il piatto caldo con del riso.