

ANTIPASTI E SNACK

Paline de granchio

LUOGO: Sud America / Brasile

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



INGREDIENTI

700 gr di patate bollite e schiacciate
1/4 tazza d'olio d'oliva
3 spicchi d'aglio tritato
1 cipola bianca media tritata
500 gr di polpa di granchio
2 cucchiai di prezzemolo tritato
pepe nero
sale.

PER L'IMPANATURA

2 uova sbattute
pangrattugiato
olio per friggere (soia)

PREPARAZIONE

1 In una pentola, faccia un soffritto, con l'aglio e la cipolla tritata. Quando saranno biondi,

aggiunga la polpa di granchio tagliata, il prezzemolo, pepe e sale. Mescoli tutto e cucine per tre minuti.

A fuoco spento, aggiunga le patate, schiacciate e mescole bene con un cucchiaio di legno. Faccia delle paline e passe nell'uovo e nel pangrattugiato. Friggere in abbondante olio caldo fino ad ottenere un colore dorato.

Servire caldo con salsa di peperoncino.