

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di crostacei | Bouillon Tec

LUOGO: Africa / Mauritius

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



1 KG DI CROSTACEI, 2 CUCCHIAI DI OLIO VEGETALE, 450 G DI POMODORI PELATI IN SCATOLA, 1 CUCCHIAINO DI AGLIO SCHIACCIATO, 1 CUCCHIAINO DI ZENZERO SCHIACCIATO, 1 CIPOLLA DI MEDIA GRANDEZZA FINEMENTE TRITATA, SALE E PEPE A PIACERE, 1 CUCCHIAIO DI TIMO TRITATO. FACOLTATIVO

peperoncini rossi finemente tritati

3 tazze d'acqua

2 tazze di brodo di pollo

3 cucchiaini di foglie di coriandolo tritate

1 cucchiaino di sale.

# PREPARAZIONE

**1** Lavare i crostacei. Sciogliere 1 cucchiaio di sale in 3 litri d'acqua a temperatura ambiente. Immergere i crostacei nell'acqua salata per 2 ore.

Scolare l'acqua salata. Sciacquare i crostacei e metterli immediatamente in 3 litri d'acqua calda per farli aprire. Pulire accuratamente e, svenare e rimuovere le tube intestinali.

Lasciare la polpa attaccata alla conchiglia. Scaldare l'olio in una casseruola profonda a fuoco medio.

Aggiungere le cipolle tritate, il timo tritato, l'aglio e lo zenzero. Soffriggere finché le cipolle diventino trasparenti. Aggiungere i pomodori schiacciati, mescolare e far sobbollire sino a che si formi una salsa densa ed omogenea. Aggiungere un po' d'acqua se necessario per evitare che si bruci.

Aggiungere il brodo di pollo e 2 tazze d'acqua (o di più se è richiesta più zuppa).

Aggiungere metà delle foglie di coriandolo tritate, peperoncini, sale e pepe a piacere.

Lasciar sobbollire per 1/2 ora.

Aggiungere i crostacei e lasciar sobbollire per 15/20 minuti. Rimuovere dalla casseruola in un piatto da portata. Spolverare con coriandolo tritato. Ideale come antipasto. Molto buono come intingolo.