

ZUPPE E MINESTRE

Brodo di granchi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

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



INGREDIENTI

4 granchi blu di media grandezza (o qualsiasi altra varietà come per esempio il granchio della sabbia)
1 cipolla media tritata grossolanamente
1 cucchiaio di foglie di timo tritate
2 tazze di brodo di pollo
1 tazza d'acqua
425 g di passata di pomodoro in scatola
1 cucchiaino di aglio fresco schiacciato
1 cucchiaino di zenzero fresco schiacciato
1 cucchiaio di radice e gambo di coriandolo fresco
1 cucchiaio di foglie di coriandolo finemente tritato
3 cucchiaio di olio vegetale
4 peperoncini rossi finemente tritati
sale e pepe a piacere.

PREPARAZIONE

1 Pulire i granchi e rompere/tagliare in porzioni. Puoi, anche, rompere le chele per poterne mangiare più facilmente la polpa cotta all'interno. Tenere le pinne dei granchi in un piatto a parte. Salare i pezzi di granchio (non le pinne) e pepare a piacere. Aggiungere l'olio in una casseruola profonda e scaldare fino a raggiungere il punto di bollitura. Ridurre il fuoco. Aggiungere le cipolle tritate, il timo, lo zenzero e l'aglio. Cuocere fino a che le cipolle tritate non diventino trasparenti. Aggiungere i pomodori schiacciati. Miscelare bene e alzare il fuoco. Far sobbollire finché la salsa di pomodori sia omogenea e i pomodori siano cotti. Mescolare ad intervalli per evitare che bruci. Aggiungere le radici e i gambi di coriandolo tritati, i peperoncini rossi tritati se si desidera e una tazza d'acqua calda. Miscelare bene e far sobbollire ancora finché la salsa sia omogenea. Aggiungere le 2 tazze di brodo di pollo. Puoi aggiungere altra acqua calda se si desidera per incrementare la quantità della zuppa. Portare a bollitura. Aggiungere le pinne di granchio e lasciar bollire per 10/15 minuti. Per evitare che i pezzi di granchio si scuociano, togliere la zuppa dal fuoco 10/15 minuti prima di servire. Aggiungere i pezzi di granchio e lasciar sobbollire finché i pezzi di granchio diventino rossi. Assaggiare la zuppa e salare e pepare ancora se necessario. Servire immediatamente. Può essere mangiata come zuppa da sola o con del riso e chatini pomme d'amour e spezie. Chiudi gli occhi e ti vedrai nella Rue Royale, Port Louis all'hotel cinese.