

ANTIPASTI E SNACK

Granchi con salsa Hoisin

LUOGO: *Asia / Cambogia*

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



INGREDIENTI

- 3 granchi Maryland
- 2 cucchiaini di salsa Hoisin
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di salsa di pesce
- ½ tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di farina fine di mais
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 3 cucchiaini d'olio
- 5 gambi di cipollotti tagliati a pezzi di circa 1 cm
- un pizzico di pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Questa ricetta è molto veloce quindi cercate d'avere tutto sotto mano prima di iniziare. Prima di tutto usate un pennello per pulire bene i gusci dei granchi. Rimuovete i gusci superiori dei granchi e mettete da parte le interiora rosse-arancioni in una piccola ciotola.

Rimuovete soltanto le chele grosse e tagliate ciascun granchio in 4 pezzi e mettetelo da parte.

In un'altra piccola ciotola miscelate la salsa Hoisin, lo zucchero, la salsa di pesce, l'acqua e la farina fine di mais. Mettete da parte.

Scaldate la padella a temperatura elevata e, quando è calda, versateci l'olio e l'aglio e mescolate e aggiungete immediatamente anche i granchi. Mescolate bene.

La polpa sarà cotta quando i granchi cambieranno colore, aggiungete le interiora e mescolate.

Versateci sopra la salsa Hoisin, mescolate bene fino a che la salsa s'addensi. Aggiungete i cipollotti verdi e cospargete il tutto con del pepe nero.

Servite il piatto caldo accompagnato anche da riso.