

SECONDI PIATTI

Granchi in guazzetto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *210 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Una cottura molto lunga per questo guazzetto di granchi e gamberi aromatizzato in fine cottura dai peperoni verdi. Ottima apertura per un pasto a base di pesce.

INGREDIENTI

- GRANCHIO 1 kg
- GAMBERETTI (piccoli) - 500 gr
- PEPERONI VERDI 5
- POMODORO PELATO 300 gr
- CAROTE 1
- SEDANO 1 costa
- ALLORO 1 foglia
- SALE
- SPICCHIO DI AGLIO 3
- PEPERONCINI PICCANTI (facoltativo) -

PREPARAZIONE

1 In una casseruola con l'olio, rosolate l'aglio, la carota e la costa di sedano, precedentemente puliti e tagliati a tocchetti.

Aggiungete i granchi, i gamberetti e la foglia d'alloro, lasciateli cuocere fino a quando non sia evaporata completamente la loro acqua.



2 A questo punto, aggiungete i pomodori pelati tritati e tanta acqua fino a coprire i granchi.



3 Lasciate cuocere a fiamma bassissima per 3 ore.

Nel frattempo, lavate e tagliate a listarelle i peperoni verdi e, a mezz'ora della fine della cottura, aggiungeteli ai granchi.



4 Portate a termine la cottura e servite i granchi caldi con della fette di pane bruschettate.