

SECONDI PIATTI

Granchi piccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- ½ kg di granchi
- 8 peperoncini rossi freschi
- 5 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini d'olio
- coriandolo per la guarnitura
- 3 cucchiaini di ketchup
- 1 cucchiaino di zucchero o a piacere
- sale a piacere
- 1 cucchiaino di pasta di germogli di soia
- 1 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di farina di mais
- 1 cucchiaino di succo di lime.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate l'aglio e il peperoncino. Scaldate l'olio in un wok, aggiungete l'aglio e il peperoncino e soffriggeteli fino a che non siano fragranti. Quindi aggiungete il granchio e

soffriggete per un minuto o due.

Miscelate insieme il ketchup, il sale, lo zucchero, la pasta di germogli di soia, l'acqua, la farina di mais e create la salsa. Aggiungete la salsa ottenuta ai granchi e mescolate molto bene per un paio di minuti. Coprite il wok e sobbollite a fuoco alto per 5/7 minuti fino a che il guscio del granchio diventi di un rosso brillante.

Rimuovete il coperchio e aggiungete il succo di lime. Guarnite con le foglie di coriandolo e le fette di peperoncino.