

SECONDI PIATTI

Granchi speziati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



riccioli di cipolla

foglie di coriandolo.

PREPARAZIONE

1 Ricoprire i pezzi di granchio con la farina di tapioca e friggerli in olio caldo fino a che siano croccanti. Scaldare 3 cucchiari di olio e saltare gli ingredienti macinati fino a che diventino fragranti.

Aggiungete le foglie di curry, quindi versateci i granchi e aggiungete gli ingredienti per condire.

Soffriggete fino a che il tutto sia ben amalgamato (aggiungete dell'acqua calda qualora il composto risultasse troppo asciutto).

A questo punto guarnite il piatto e servitelo.