

SECONDI PIATTI

## Granchio fritto

LUOGO: *Asia / Giappone*

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



### INGREDIENTI

120 g di polpa di granchio in scatola  
2 cucchiaini di prezzemolo tritato  
maionese  
2 fogli di nori  
1 uovo sbattuto  
¼ di tazza d'acqua  
1/3 di tazza di farina  
olio per friggere

### PREPARAZIONE

- 1 Scolate la polpa di granchio dal liquido e spezzettatela finemente. Mettetela in una ciotola con il prezzemolo e la quantità desiderata di maionese, amalgamate, dividete in 8 parti. Tagliate in 8 pezzi il foglio di nori e in ogni pezzo avvolgete una porzione del composto di polpa di granchio.  
Preparate una pastella mescolando delicatamente l'uovo, l'acqua e la farina; tuffatevi gli involtini di granchio, frigeteli nell'olio già ben caldo. Sgocciolate su un pezzo di carta

assorbente per eliminare l'unto in eccesso; servite caldo.