

SECONDI PIATTI

# Maryland crab cakes

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



## INGREDIENTI

- 40 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 1 tazza di mollica di pane
- 450 g di polpa di granchio
- 3 uova sbattute
- sale
- 1 cucchiaino di mostarda in polvere
- 1 cucchiaino di Worcestershire
- 2 cucchiari di panna
- ½ tazza di farina
- olio di semi per friggere
- limone a spicchi.

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro in una larga padella e aggiungere le cipolle. Saltare le cipolle per circa 3

minuti, fino a che siano trasparenti e non scurite.

Togliere la padella dal fuoco e rimescolarvi dentro la mollica di pane e la polpa di granchio.

In una grande terrina mettere insieme le uova sbattute, il sale, la mostarda e la salsa

Worcestershire, aggiungervi il composto in 12 crocchette, passarle nella farina.

Scaldare in una larga padella 1 cm circa di olio di semi; quando è ben caldo friggere le crocchette di granchio fino a quando non saranno dorate, circa 3 minuti per parte.

Servire con il limone a spicchi e accompagnato da una salsa tartara.