

# GRANSEOLE FARCITE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 pomodori grandi
- 6 gusci vuoti di granseola
- 100 cl di latte
- 100 g di farina
- 100 g di burro
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 500 g di polpa di granseola
- 1 peperone rosso
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 100 g di formaggio parmigiano
- 120 g di pangrattato
- prezzemolo
- coriandolo
- alcune gocce di tabasco
- sale
- 2 spicchi di aglio

Mondate e tritate finemente l'aglio e la cipolla.

Tagliate il peperone a metà nel senso della lunghezza, togliete il picciolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a dadini.

Tagliate a metà anche i pomodori, spremeteli delicatamente per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini.

In una padella, fate scaldare la metà dell'olio e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla.

Unite poi i dadini di peperone e pomodoro, la polpa di granseola e lasciate cuocere a fuoco vivace fino a quando la preparazione si sarà addensata.

Salate e pepate.

In una casseruola, sciogliete il burro, unite la farina e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno.

Versate il latte, un poco alla volta e sempre continuando a mescolare fino a quando avrete ottenuto una besciamella densa.

Incorporate alla besciamella la polpa di granchio con le verdure, aggiungete i tuorli e mescolate.

Spolverizzate con il prezzemolo e il coriandolo tritati e irrorate con l'olio rimanente, il tabasco, sale e pepe.

Accendete il grill del forno.

Cospargete con la metà del parmigiano e del pangrattato e fate amalgamare tutti gli ingredienti.

Riempite con questo composto i gusci vuoti delle granseole, spolverizzate con il parmigiano e il pangrattato rimanenti e mettete sotto il grill del forno. Lasciate cuocere per dieci minuti, sfornate e servite subito.