

GRATIN DI POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di granchio al naturale
- 1 bicchiere di vino spumante
- 100 g di burro
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- 1 cucchiaio di farina
- pangrattato
- sale
- pepe

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate fondere 80 g di burro e rosolate la cipolla, l'aglio e il porro (precedentemente puliti, sciacquati con cura e sminuzzati) per circa 10 minuti.

Subito dopo, aggiungete la polpa di granchio, il prezzemolo e il basilico tritati (anch'essi sciacquati con molta cura). Mescolate velocemente ed unite il sale e il pepe.

Lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti, dopodich , spolverizzate con la farina e irrorate con lo spumante continuando la cottura a fiamma bassa.

A cottura ultimata, suddividete il composto ottenuto in quattro pirofile unte di burro e cosparse di pangrattato, e, dopo aver aggiunto qualche fiocchetto di burro infornate per circa 10 minuti a 250 gradi.