
SCODELLINE DI GRANCHI CINESI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di polpa di granchi in scatola.

Per la salsa:

- 1 cipollina,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 2 bicchieri di farina,
- 1 bicchierino di cognac,
- 2 cucchiari di panna,
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Pulite bene i granchi in scatola, poi tritate finemente una cipollina e fatela soffriggere nel burro, unite un cucchiaio di farina e diluite con del latte.
Fate bollire sempre mescolando per 10 minuti poi unite il cognac, la panna e un cucchiaio di passato di pomodoro fresco.
Regolate di sale e pepe.
Unite la polpa di granchi tagliata a pezzetti poi spegnete il fuoco.
Sistematelo tutto in piccole scodelline di porcellana bianca e decorate con foglioline di basilico.
Mettete in frigorifero solo qualche minuto.