

SHANGHAI CRABS

Ingredienti per 4 persone:

- 8 granchi cinesi,
- 8 cipollotti,
- 8 rametti di coriandolo,
- sale,
- 50 g di tè verde cinese.

Per condire:

- 12 cl di salsa di soia chiara,
- 1/2 limone (succo),
- 30 g di zenzero fresco grattugiato,
- 1 pizzico di pepe di Caienna,
- 1 cucchiaino di zucchero.

Sciacquate i granchi sotto l'acqua corrente.

Tagliate a tocchetti i cipollotti, appoggiateli sul ventre dei crostacei insieme ai rametti di coriandolo e legateli con dello spago da cucina.

Se acquistate i granchi ancora vivi, prima di eseguire l'operazione descritta tuffateli per un minuto in una pentola con acqua bollente.

Fate cuocere i granchi al vapore adagiandoli nell'apposito cestello, in cui avrete messo il tè verde, per 15-20 minuti.

Servite i granchi interi.

Ciascuno aprirà da se' il carapace e le chele per gustarne la polpa deliziosa.

Accompagnate i crostacei solo con una salsetta preparata mescolando in una ciotola la salsa di soia, il succo di limone, lo zenzero grattugiato, il pepe di Caienna e lo zucchero.

CONSIGLI.

I Cinesi considerano i granchi d'acqua dolce una vera prelibatezza, sia per il sapore delizioso che per la loro rarità: si tratta infatti di crostacei disponibili solo per un breve periodo dell'anno, durante l'autunno, e sempre più difficili da reperire anche sui mercati principali, dove il loro prezzo è in continuo aumento.

In Europa questi granchi sono praticamente sconosciuti e possono essere sostituiti, per l'esecuzione della ricetta proposta, con quelli disponibili sui nostri mercati.

Le quantità indicate nella ricetta servono per un antipasto; se desiderate servire i crostacei come secondo piatto calcolatene 4-5 a testa.