



SALSE E CONDIMENTI

Salsa alla polpa di granchio (per tartine crostini verdure)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

360K

NOTE

INGREDIENTI

240 g di Polpa di granchio

1 Cipolla bianca

1 Pomodoro

2 dl di Latte di cocco

4 dl di Latte

60 g di Farina

60 g di Burro

Erba cipollina

Paprika dolce

Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Prima di tutto fate appassire la cipolla tritata nell'olio caldo, aggiungete il pomodoro sbucciato e tritato, mescolate bene e fate cuocere per 5 minuti a pentola coperta.

- Aggiungete la polpa di granchio, regolate di sale e pepe e amalgamate bene con il mestolo la polpa. Infine aggiungete un pizzico di paprica. Togliete dal fuoco e frullate.
- A parte preparate una besciamella con il latte di cocco: unite la farina al burro fuso, a fuoco spento e mescolando bene con una forchetta; poi aggiungetevi gradatamente il latte mescolato al latte di cocco. Fate addensare a fuoco basso e regolate di sale.
- Fate raffreddare la besciamella e in una terrina amalgamate al composto di polpa di granchio. Spolverizzate con erba cipollina tritata e paprica. Servite fredda con tartine o crackers.

Camilla Innocenti