

SECONDI DI PESCE

Granseole farcite

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

50 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pomodori grandi	2
Gusci vuoti di granseola	6
Latte	100 cl
Farina	100 g
Burro	100 g
Olio d'oliva	8 cucchiari
Cipolla	1
Polpa di granseola	500 g
Peperone rosso	1
Pepe	
Tuorli d'uovo	2
Formaggio parmigiano	100 g
Pangrattato	120 g
Prezzemolo	
Coriandolo	
Tabasco	alcune gocce
Sale	
Aglio	2 spicchi

■ Preparazione

- 1 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.
- 2 Tagliate a metà anche i pomodori, spremeteli delicatamente per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini.
- 3 In una padella, fate scaldare la metà dell'olio e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla.
- 4 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.

- 5 In una casseruola, sciogliete il burro, unite la farina e mescolate energicamente con un cucchiaino di legno.
- 6 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.
- 7 Spolverizzate con il prezzemolo e il coriandolo tritati e irrorate con l'olio rimanente, il tabasco, sale e pepe. Accendete il grill del forno.
- 8 Cospargete con la metà del parmigiano e del pangrattato e fate amalgamare tutti gli ingredienti.
- 9 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. Vino consigliato: Cortese di Gavi.