

ANTIPASTI

Maryland crab cakes

Origine: Stati Uniti

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Burro	60 g
Cipolla tritata	1 1/2
Mollica di pane	200 g
Polpa di granchio	650 g
Uova sbattute	4
Sale	
Mostarda in polvere	1 cucchiaino
Salsa worcester	1 cucchiaino
Panna	3 cucchiai
Farina	100 g
Olio per friggere	
Limone	1

Preparazione

- 1 Sciogliete il burro in una larga padella e aggiungete le cipolle. Fatele saltare per circa 3 minuti, fin quando non diventano scure.
- 2 Togliete la padella dal fuoco e mettetevi dentro la mollica di pane e la polpa di granchio. Nel frattempo in una terrina versate le uova sbattute, il sale, la mostarda e la salsa worcester, e mescolate bene.
- 3 Aggiungetevi il composto ottenuto alla polpa di granchio, lavorate bene e formate le crocchette (circa 20). Passatele nella farina.
- 4 In una padella fate scaldare l'olio, e quando è ben caldo friggete le crocchette di granchio per circa 3 minuti, fino a renderle dorate. Servite con fette di limone.