

SALSE E CONDIMENTI

Fumet di granchio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Gusci di granchio	400 g
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Cognac	25 cl
Carote	250 g
Gambi di sedano	50 g
Porro	50 g
Scalogno	50 g
Aglio	2 spicchi
Pomodori	2
Alloro	1 foglia
Chiodo di garofano	1
Ginepro (bacche schiacciate)	3 bacche
Dragoncello fresco	1 rametto
Timo fresco	1 rametto
Olio di semi	2 cucchiaini
Concentrato di pomodoro	50 g
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite accuratamente i gusci dei granchi, eliminando ogni traccia di polpa residua, dopodichè rosolateli a lungo in una casseruola con l'olio.
- 2 Fate attenzione a non lasciarli rosolare troppo a lungo o, peggio, a non farli bruciare, perché il fumet sarebbe irrimediabilmente rovinato. Bagnate i gusci con il Cognac e lasciate insaporire.
- 3 Mondate le verdure, tagliatele a fette e fatele rosolare in un'altra casseruola con l'olio insieme alle erbe e alle spezie, per 2 minuti a fuoco lento, quindi aggiungete il

concentrato di pomodoro, sale e pepe e unite tutto ai gusci.

- 4 Coprite a filo con acqua e portate a bollore, schiumando e mescolando ogni volta che è necessario.
- 5 Lasciate sobbollire per 45 minuti a fiamma molto bassa, dopodichè passate il fumet attraverso un colino rivestito con un panno da cucina piegato a metà.
- 6 Raccogliete il ricavato in una casseruola, pressando bene il fumet all'interno del colino per far sgocciolare tutto il liquido.
- 7 Con lo stesso procedimento potete preparare fumet a base di altri crostacei, sostituendo i gusci di granchio con un uguale quantitativo di gusci di aragosta, gamberi o astici.