



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Zuppa di granchio granciporro**



**4** Persone

**minestre** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, tagliere, ciotola**

## **Ingredienti**

- 4 granchi granciporri
- 1 cipolla gialla
- 1 cipolla bianca
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 200 gr di fave
- 200 gr di fagioli cannellini
- 200 gr di fagiolini
- 300 gr di patate
- 100 gr di mais
- 200 gr di piselli
- olio extravergine d'oliva
- aceto di vino
- prezzemolo
- sale
- acini di pepe
- pepe

## **Preparazione Zuppa di granchio granciporro**

### **Passo 1.**

Pulite e tritate insieme una cipolla, una carota ed un gambo di sedano, quindi soffriggeteli in una pentola con olio extravergine d'oliva.

### **Passo 2.**

Aggiungete dell'acqua calda, fate bollire quindi unite le fave, i fagioli e le patate a dadini.

### **Passo 3.**

Fate cuocere per circa 35 minuti, quindi aggiungete il mais ed i piselli e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti, poi mettete il minestrone a raffreddare.

### **Passo 4.**

Nel frattempo fate cuocere i granchi granciporri in acqua salata con una cipolla gialla intera, pochissimo aceto e degli acini di pepe per 15 minuti.

### **Passo 5.**

Mettete i granciporri su un tagliere dalla parte del dorso e staccate le zampe e le chele.

### **Passo 6.**

Staccate l'addome del granchio, quindi togliete le branchie e gli intestini.

### **Passo 7.**

Estraete la polpa con un cucchiaino e mettetela in una ciotola.

### **Passo 8.**

Rompete le zampe e le chele ed estraete la polpa anche da lì.

### **Passo 9.**

Versate il minestrone nei piatti di portata e ponete al centro di ogni piatto un po' di polpa di granchio.

### **Passo 10.**

Condite con olio extravergine d'olivo e prezzemolo tritato.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)