CROSTACEI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- due grancevole,
- due gamberi (o due aragoste) da 350-400 g l 'uno,
- otto piccoli granchi verdi,
- dodici scampi,
- ventiquattro gamberetti rosa.

Per il brodo:

- quattro carote,
- un cuore di sedano,
- due cipolle,
- quattro scalogni,
- due porri,
- una testa d'aglio,
- un peperoncino rosso,
- sei granelli di pepe,
- sei granelli di coriandolo,
- due grani di anice stellato,
- due chiodi di garofano,
- un mazzetto aromatico (timo, alloro, prezzemolo, dragoncello),
- tre litri di acqua,
- un cucchiaino di sale marino.

Eventualmente:

- foglie di menta,
- pepe in grani,
- un litro di vino bianco secco.

Lavate con cura tutti i crostacei.
Pulite le verdure e lava tele.
Tagliate le carote e il cuore di sedano a bastoncini di 5 cm di lunghezza.
Tagliate le cipolle e gli scalogni a fettine di circa 3 mm di spessore.
Riducete i porri (sia le parti verdi che bianche) a pezzi di 2 cm.
Pelate la testa d'aglio senza staccarne gli spicchi e praticate in essa numerose incisioni con la punta di un coltellino.
Racchiudete in una garza (che legherete poi con un filo) il peperoncino, i granelli di pepe e di coriandolo, i grani di anice

stellato e i chiodi di garofano.
Mettete tutte le verdure, l'aglio, il sacchetto di spezie e il mazzetto aromatico, in una pentola grande.
Coprite di acqua e ponete sul fuoco.
Appena l'acqua raggiunge l'ebollizione, aggiungete il sale e continuate a fare bollire forte per 5 minuti.
Buttate quindi nella pentola prima le grancevole, dopo 10 minuti i gamberi (o le aragoste), dopo altri 2 minuti i granchi verdi, dopo altri 4 minuti gli scampi e infine, dopo altri 2 minuti, i gamberetti rosa.
A questo punto fate cuocere ancora per 2 minuti (i tempi di cottura sono infatti: 20 minuti per le grancevole, 10 per i gamberi, 8 per i granchi verdi, 4 per gli scampi e 2 per i gamberetti rosa).
A cottura ultimata togliete tutti i crostacei dal brodo, con una schiumarola, e disponeteli in un piatto da portata fondo.
Aprite le grancevole; tagliate i gamberi in due per il lungo e togliete loro la sacca sabbiosa che si trova nella testa.
Eliminate il mazzetto di erbe, l'aglio il sacchetto di spezie.
Sempre con la schiumarola, scolate le verdure e disponetele intorno ai crostacei.
Irrorate il tutto di brodo, che potete aromatizzare all'ultimo momento con alcune foglie di menta tritate e insaporite con un po' di pepe macinato al momento, quindi portate subito in tavola.
Per dare più gusto al brodo, potete sostituire ad un litro di acqua un litro di vino bianco secco.