

GRANCHI DI MARE FARCITI ALLA MODA DELLE ANTILLE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro granchi di mare medi,
- due limoni,
- una cipolla pelata e steccata con due chiodi di garofano,
- due peperoncini rossi,
- sale,
- tre cipolle medie,
- 150 g di pancetta,
- uno spicchio d'aglio,
- tre cucchiaini di latte,
- 100 g di mollica di pane,
- due cucchiaini di rum,
- un cucchiaio di olio,
- due cucchiaini di prezzemolo tritato,
- pepe,
- pepe di Caienna in polvere,
- noce moscata grattugiata,
- quattro cucchiaini di pangrattato,
- 40 g di burro.

Preparate innanzitutto il court-bouillon di cottura per i granchi.

Tagliate i limoni a fettine e metteteli in una pentola grande insieme con la cipolla steccata con i chiodi di garofano, i peperoncini e due cucchiaini di sale; aggiungete tre litri di acqua e portate a bollore.

Immergete i granchi nel court-bouillon bollente e fateli cuocere per 15 minuti.

Intanto pelate le cipolle e tritatele finemente.

Tritate altrettanto la pancetta, dopo averla privata della cotenna.

Pelate l'aglio.

Fate scaldare il latte in una casseruolina e unitevi la forchetta.

Quando i granchi saranno cotti, scolateli dal loro brodo e lasciateli intiepidire; poi apriteli ed estraete tutte le parti commestibili dai gusci, dalle chele e dalle zampe.

Mettete tutta la polpa in una terrina, sbriciolatela con una forchetta e bagnatela con il rum.

Spazzolate i gusci sotto l'acqua corrente.

Accendete il forno a 250° (termostato 7).

Fate scaldare l'olio in una padella e ponetevi a rosolare la pancetta tritata; dopo 1 minuto aggiungete le cipolle tritate e fate cuocere lentamente per 5 minuti circa, mescolando continuamente (le cipolle dovranno risultare trasparenti).

Togliete il soffritto dal fuoco e unitevi il prezzemolo tritato e l'aglio schiacciato con l'apposito utensile; mescolate bene.

Aggiungete poi la polpa dei granchi, la mollica di pane intrisa di latte, un po' di sale, pepe, pepe di caienna e noce moscata; mescolate ancora.

Distribuite il ripieno nei vari gusci e spolverizzatelo di pangrattato.

Ponete sopra ciascun granchio due fettine sottilissime di burro.

Disponete quindi tutti i granchi in una pirofila e infornateli per 25 minuti.

Serviteli molto caldi, appena tolti dal forno.