FUMET DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gusci di granchio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 25 cl di cognac
- 250 g di carote
- 50 g di gambi di sedano
- 50 g di porro
- 50 g di scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 3 bacche di ginepro (bacche schiacciate)
- 1 rametto di dragoncello fresco
- 1 rametto di timo fresco
- 2 cucchiai di olio di semi
- 50 g di concentrato di pomodoro
- sale
- pepe

Pulite accuratamente i gusci dei granchi, eliminando ogni traccia di polpa residua, dopodichè rosolateli a lungo in una casseruola con l'olio.
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.
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.
Coprite a filo con acqua e portate a bollore, schiumando e mescolando ogni volta che è necessario.
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.
Raccogliete il ricavato in una casseruola, pressando bene il fumet all'interno del colino per far sgocciolare tutto il liquido.
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.