

---

## GRANCHIO RIPIENO DI RISO AI PEPERONI E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di granchio,
- 100 g di riso carnaroli,
- 100 cl di brodo di pesce,
- 1 bustina di zafferano,
- 20 g di burro,
- 1 peperone,
- 1 cipolla rossa,
- 10 cl di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Cuocere il granchio nel brodo per 5 minuti.

Pulirlo e spolparlo.

Rosolare la cipolla tritata, aggiungere il riso, tostare e bagnare con vino bianco.

Aggiungere il peperone tagliato a julienne e cuocere aggiungendo il brodo.

Verso la fine aggiungere la polpa del granchio e lo zafferano.

Mantecare col burro e riempire la corazza del granchio.

Infornare a 180 gradi per 5 minuti.