

# GRANCEVOLE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- una bottiglia di vino bianco secco,
- due litri di acqua,
- una cipolla steccata con due chiodi di garofano,
- un rametto di timo,
- una foglia di alloro,
- un cucchiaino di pepe in grani,
- sale,
- quattro grosse grancevole,
- quattro scalogni,
- un rametto di dragoncello,
- 130 g di pangrattato ricavato dalla sola mollica rafferma (cioè bianco),
- due uova,
- due cucchiaini di Calvados,
- un bicchiere scarso di panna,
- 50 g di burro,
- mezzo spicchio d'aglio,
- pepe in polvere.

Le "Grancevole gratinate" si servono mettendo la preparazione direttamente nel guscio. Mettete il vino in una pentola con l'acqua, la cipolla, il timo, l'alloro, i grani di pepe e un cucchiaino e mezzo di sale grosso.

Portate il liquido ad ebollizione, poi cuocete le grancevole per 30 minuti.

Intanto pelate gli scalogni e tritateli finemente; tritate anche il dragoncello; grattugiate la mollica rafferma (se non avete acquistato il pangrattato bianco); rompete le uova e separate gli albumi dai tuorli, raccogliendo i primi in una terrina e lasciando invece i tuorli in attesa nei mezzi gusci.

Quando le grancevole saranno cotte, toglietele dal loro brodo, lasciatele intiepidire, poi sgusciatele e mettetele (si utilizzano la polpa, il corallo e le parti cremose) in una terrina: sminuzzatele con una forchetta e bagnatele con il Calvados.

Pulite bene i gusci sotto l'acqua corrente e teneteli momentaneamente da parte.

Accendete il forno a 240° (termostato 6/7).

Mettete mezzo litro del brodo di cottura delle grancevole in una casseruolina e fatelo evaporare a fuoco vivo finché si sarà ridotto a poco più di un bicchiere; unitevi allora la panna e lasciate addensare fino ad ottenere poco più di mezzo bicchiere di salsa cremosa.

Fate sciogliere il burro in una padella e ponetevi ad appassire gli scalogni per 5 minuti, a fuoco lento; aggiungete quindi 100 g di pangrattato, il mezzo spicchio d'aglio schiacciato con l'apposito utensile, la salsa preparata e le grancevole sminuzzate: fate cuocere per 5 minuti a fuoco lento, mescolando spesso, poi togliete dalla fiamma e unite, mescolando, il dragoncello tritato, i due tuorli e il pepe.

Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto.

Distribuite ora il ripieno preparato nei gusci delle grancevole vuoti, spolverizzate con il pangrattato rimasto e fate gratinare nel forno per 20 minuti.

Questo piatto si serve caldo e, volendo, lo si può accompagnare con delle fettine di mela dorate nel burro.