



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

<u>nome</u>	<u>tipo_piatto</u>	<u>ing_principale</u>
Zuppa_di_Granchi	Primi_piatti	Granchio

4 -- granchi di 250 grammi 2 spicchi -- aglio 300 grammi -- salsa di pomodoro 1 -- cipolla piccola 1 ciuffetto -- prezzemolo 10 cl -- olio di oliva extravergine 1 cucchiaio -- strutto -- sale -- pepe

Mondate accuratamente dei granchi utilizzando una spazzola, sciacquateli, spremetene lievemente la corazza, sistemati in una pirofila in cui avrete fatto dorare, con dell'olio e dello strutto, una cipollina tagliata a fettine e dell'aglio spremuto. Lasciate cuocere a fiamma media per qualche minuto, aggiungete della salsa di pomodoro, del prezzemolo sminuzzato, mettete circa 1 lt di acqua, aggiustate di sale e di pepe, fate cuocere per altri 25 minuti. In ogni fondina sistemate alcune fette di pane raffermo che avete tostato e un granchio, infine mescolate il brodo dopo averlo passato.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				