CROCCHETTE DI GRANCHIO

con maionese allo zenzero

Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4-6 persone

- 60 g di impanatura - 300 g di polpa di granchio - 1 cucchiaio di salsa Worcestershire - 40 g di burro - 5 rametti di prezzemolo - 2 cucchiai di maionese - 2 uova - 1 cucchiaio di senape - 2 ucchiai di olio di semi - sel, poivre 5 baies - MAIONESE ALLO ZENZERO : - 3 cucchiai di maionese - 1 cucchiaio di acqua - 2 cm di zenzero grattugiato

---

1. Inserire la bacinella trasparente con il coltello di metallo. Versare metalì impanatu- ra, il prezzemolo lavato, il granchio sgocciolato, la maionese, la senape, le uova e la salsa Worcestershire. Salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi.

2. Mettere il composto ottenuto in frigorifero per 30 minuti. Modellare* quindi formando delle crocchette (bagnarsi le mani per facilitare l?operazione e/o aggiungere un po? di impanatura alla farcitura), passarle nella rimanente impanatura e schiacciarle leggermente per formare delle crocchette di 3-4 cm di diametro.

3. Scaldare l?olio e il burro in una padella e far dorare le crocchette per 3 minuti per lato. Servire subito su carta da cucina accompagnandole con la maionese allo zenzero e un?insalata di mesticanza.

MAIONESE ALLO ZENZERO

1. Mescolare 3 cucchiai di maionese con 1 cucchiaio d?acqua e 2 cm di zenzero grattugiato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016