



Granchio in crosta di sale

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1 granchio, fresco da 600 g

1 kg di sale grosso

1¼ CT di polvere cinque spezie

600 ml di acqua

Sciacquare il granchio sotto l'acqua fredda e asciugarlo tamponando.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore

In una ciotola mescolare il sale e la polvere cinque spezie, quindi aggiungere l'acqua. Versare un quarto del sale speziato in una teglia rivestita con carta da forno, stenderlo per la grandezza del granchio e spianare. Disporre il granchio sul sale con la pancia rivolta verso l'alto, coprire con il resto del sale speziato e premere leggermente.

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 200 °C per 20 Min.

Estrarre il granchio dal sale con cura servendosi di una pinza. Spazzolare via il sale in eccesso, rimuovere la corazza del granchio e tagliarlo in due pezzi. Disporre in un piatto e servire.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 11.12.2019

