

Ricette al Granchio Blu dell'Adriatico

SAPORI DI MARE, TRADIZIONE E CREATIVITÀ
IN CUCINA

UN VIAGGIO GASTRONOMICO
TRA MARE E TERRITORIO

Ricette al Granchio Blu dell'Adriatico

Sessantadue ricette per portare in tavola il granchio blu



Da un'idea di Sandro Pozzati

Prefazione

Il granchio blu ha cambiato il lavoro e le abitudini di chi vive l'Adriatico e le sue lagune. A Comacchio, dove il rapporto con l'acqua è parte della vita quotidiana, imparare a conoscere questo animale significa anche domandarsi che cosa se ne possa fare in cucina.

Le sessantadue ricette di questo volume attraversano preparazioni semplici e piatti per le occasioni speciali: antipasti, primi, insalate, cotture al forno e sapori che guardano oltre la tradizione. Ogni proposta presenta gli ingredienti, il procedimento completo, una scheda rapida con i tempi e un vino da portare in tavola. La fotografia mostra il piatto finito e aiuta a immaginarne la presentazione.

Cucinare il granchio blu non basta a risolvere le difficoltà che la sua diffusione crea alla pesca e agli equilibri delle lagune. È però un modo concreto per esplorarne un impiego alimentare, con attenzione al prodotto e a chi lavora sul mare. Queste pagine invitano a provare, adattare e condividere i piatti, lasciando spazio al gusto e alla curiosità.

Buona lettura e buon appetito.

Come si legge

Le ricette sono numerate da 1 a 62 e ognuna comincia in una pagina nuova. Sotto il titolo si trovano i tempi di preparazione e di cottura, la difficoltà e il vino consigliato; poi gli ingredienti, il procedimento passo per passo e, in chiusura, una variante o un accorgimento.

In fondo al volume ci sono due indici oltre al sommario: uno raccoglie le ricette per portata — antipasti, primi piatti, secondi e insalate — e l'altro le ordina per vino, per chi parte dalla bottiglia che ha in casa e cerca il piatto da accompagnarci.

Le fotografie dei piatti sono rappresentazioni create per accompagnare le ricette: la presentazione ottenuta in cucina può variare. Le dosi si intendono per quattro persone salvo diversa indicazione, e la polpa di granchio blu può essere sostituita, dove il procedimento lo consente, con granchio intero già pulito.

Sommario

<u>TOC \o "1-1" \h \z \uGranchio Croccante con Salsa di Limone e Zenzero</u>	8
<u>Linguine al Granchio Blu con Crema di Pomodoro e Basilico</u>	11
<u>Crostini al Granchio e Avocado</u>	14
<u>Granchio Blu al Forno con Erbe Aromatiche</u>	17
<u>Insalata di Granchio, Avocado e Mango</u>	20
<u>Risotto al Granchio Blu e Pesto di Rucola</u>	23
<u>Insalata di Riso al Granchio e Mango</u>	26
<u>Gratin di Granchio Blu con Patate e Pomodorini</u>	29
<u>Ravioli al Granchio e Burro al Timo</u>	32
<u>Granchio Blu al Forno con Erbe Mediterranee</u>	35
<u>Granchio Blu con Salsa di Mango e Peperoncino</u>	38
<u>Spaghetti al Granchio Blu e Pomodorini</u>	41
<u>Granchio Blu in Crosta di Erbe Mediterranee</u>	44
<u>Granchio Blu all'Arancia e Zenzero</u>	47
<u>Linguine al Granchio Blu e Bottarga</u>	50
<u>Zampe di Granchio Blu alla Griglia con Salsa all'Aglione e Limone</u>	53
<u>Linguine al Granchio Blu e Pepe Nero</u>	56
<u>Granchio Blu al Curry e Latte di Cocco</u>	59
<u>Granchio Blu all'Aglione e Peperoncino</u>	62
<u>Granchio Blu al Sesamo e Salsa di Soia</u>	65
<u>Granchio Blu Intero in Salsa di Pomodoro e Basilico</u>	68

<u>Granchio Blu alla Mediterranea con Pomodorini e Capperi</u>	71
<u>Granchio Blu al Timo e Limone con Insalata di Finocchi e Arance</u>	74
<u>Insalata di Granchio Blu con Avocado e Pompelmo Rosa</u>	77
<u>Granchio Blu in Crosta di Mandorle</u>	80
<u>Frittelle di Granchio Blu e Zucchine</u>	83
<u>Granchio Blu in Crosta di Noci e Erbe Mediterranee</u>	86
<u>Granchio Blu in Salsa di Peperoni Rossi e Olive Nere</u>	89
<u>Granchio Blu in Salsa di Cocco e Curry al Profumo di Limone</u>	92
<u>Granchio Blu con Salsa al Burro alle Erbe</u>	95
<u>Granchio Blu Intero al Vapore con Salsa di Soia e Zenzero</u>	98
<u>Granchio Blu con Salsa al Burro e Limone</u>	101
<u>Zuppa di Granchio con Pomodoro e Basilico</u>	104
<u>Linguine al Granchio e Limone</u>	107
<u>Risotto al Granchio Blu con Fili di Zafferano</u>	110
<u>Gnocchi al Granchio Blu con Pesto di Rucola e Pinoli</u>	113
<u>Spaghetti al Granchio e Pesto di Rucola</u>	116
<u>Ravioli al Granchio con Burro e Salvia</u>	119
<u>Granchio alla Mediterranea</u>	121
<u>Granchio Blu al Lime e Coriandolo</u>	123
<u>Frittata al Granchio e Asparagi</u>	126
<u>Granchio Blu Intero alla Griglia con Aglio e Limone a Fette</u>	129
<u>Risotto al Granchio Blu e Zafferano in Infusione</u>	132

<u>Granchio Blu al Timo e Rosmarino con Verdure Grigliate</u>	135
<u>Granchio Blu in Salsa di Pomodoro e Olive Nere</u>	138
<u>Timballo di Granchio e Melanzane</u>	141
<u>Insalata di Granchio Blu, Avocado e Rucola con Semi di Sesamo</u>	144
<u>Polpa di Granchio Blu in Salsa di Pomodoro e Basilico</u>	147
<u>Granchio Blu alla Mediterranea con Peperoni e Olive Nere</u>	150
<u>Linguine al Granchio e Pomodorini</u>	153
<u>Polpa di Granchio Blu al Vapore con Salsa di Soia e Zenzero</u>	156
<u>Granchio Blu con Salsa al Burro e Rosmarino su Crema di Zucchine</u>	159
<u>Pizza al Granchio e Pomodori Secchi</u>	162
<u>Insalata Piccante di Granchio Blu con Avocado e Coriandolo</u>	166
<u>Granchio Blu Croccante con Salsa di Limone e Peperoncino</u>	169
<u>Granchio Blu con Pomodori Secchi e Capperi in Salsa di Limone</u>	172
<u>Ravioli al Granchio e Burro alle Erbe</u>	175
<u>Zuppa di Granchio e Pomodoro</u>	180
<u>Granchio Blu all'Arancia e Zenzero su Letto di Rucola</u>	183
<u>Tagliatelle al Granchio Blu e Crema di Zucchine</u>	186
<u>Granchio Blu in Salsa di Cocco al Curry Intenso</u>	189

[Granchio Blu al Limone e Timo su Letto di Pomodorini](#)

[Ciliegia](#) 192

RICETTA 01

Granchio Croccante con Salsa di Limone e Zenzero

Euforia Croccante: Granchio Blu in un Vortice di Sapore Limone e Zenzero



		    
PREPARAZIONE	COTTURA	DIFFICOLTÀ
15 minuti	10 minuti	Facile

 *IN CALICE · Sauvignon Blanc*

La panatura di mais e lo zenzero chiedono un bianco che sgrassi e rinfreschi: il Sauvignon lo fa con la sua acidità, e la nota agrumata va a braccetto con la salsa al limone.

INGREDIENTI

- ◆ 500g di polpa di granchio blu fresco, già pulita e sminuzzata
- ◆ 1 uovo grande
- ◆ 1 tazza di farina di mais
- ◆ 1 cucchiaino di paprika dolce
- ◆ 1 cucchiaino di aglio in polvere
- ◆ 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- ◆ 1 limone, succo e scorza grattugiata
- ◆ 2 cucchiai di olio d'oliva extravergine proveniente dalle coste del Mediterraneo
- ◆ Sale e pepe nero appena macinato a piacere
- ◆ Olio di arachidi per friggere

Ingredienti per la salsa

- ◆ 1/2 tazza di maionese
- ◆ 1 limone, succo e scorza grattugiata
- ◆ 1 cucchiaino di zenzero fresco, grattugiato
- ◆ 1 spicchio d'aglio, tritato finemente
- ◆ Sale e pepe nero appena macinato a piacere

PREPARAZIONE

1. In una ciotola, preparare la salsa mescolando insieme la maionese, il succo e la scorza grattugiata di limone, lo zenzero fresco grattugiato, lo spicchio d'aglio tritato, sale e pepe nero a piacere. Mescolare bene fino a ottenere una salsa omogenea e cremosa. Metterla da parte in frigorifero fino al momento di servire.
2. In una ciotola grande, unire la farina di mais con la paprika dolce, l'aglio in polvere, lo zenzero in polvere, sale

e pepe nero a piacere. Mescolare bene per insaporire la farina.

3. In un'altra ciotola, sbattere leggermente l'uovo con il succo e la scorza grattugiata di limone e l'olio d'oliva extravergine.
4. Passare la polpa di granchio blu sminuzzata nella farina condita, quindi immergerla nell'uovo sbattuto, assicurandosi che sia completamente rivestita.
5. In una padella ampia, scaldare abbondante olio di arachidi a fuoco medio-alto per friggere il granchio croccante.
6. Friggere la polpa di granchio blu panata in olio caldo fino a quando diventa dorata e croccante. Scolarla su carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio.
7. Condire il granchio croccante con un pizzico di sale e pepe nero appena macinato a piacere.
8. Prima di servire, disporre il granchio croccante su un piatto da portata e accompagnarlo con la salsa di limone e zenzero.



IL CONSIGLIO DELLO CHEF
Per una variante più piccante, si può aggiungere qualche goccia di salsa di peperoncino alla salsa di limone e zenzero.



Qui finisce l'anteprima.

RICETTE AL GRANCHIO BLU DELL'ADRIATICO

Il libro intero è di 205 pagine e si scarica in PDF dalla pagina dei libri, con un contributo di 5 ?.

I 5 ? non sono il prezzo di un autore: sono un contributo alle spese degli strumenti digitali impiegati per questi progetti.

libri-pozzati.pages.dev

Da un'idea di Sandro Pozzati · scritto con l'intelligenza artificiale