

Crocchette di granchio con salsa al lime e yogurt



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 26 persone

Elenco ingredienti

Per la salsa al lime e yogurt

125g di yogurt naturale

1 cucchiaio di succo di lime

1 cucchiaino di scorza grattugiata di lime

1 mazzetto di erba cipollina, finemente tritata

sale, pepe

Per le crocchette di granchio

400g di pane bianco raffermo

250g di fletti di pesce a carne bianca

(merlano, sogliola o merluzzo)



1 albume
sale, pepe
250g di polpa bianca di granchio ben sgocciolata (400g se surgelata)
100ml di panna da cucina
2 cucchiaini di erbe aromatiche miste, finemente tritate (aneto, erba cipollina, prezzemolo, dragoncello)
olio per frittura
spicchi di lime

Istruzioni per la preparazione

1. Per la salsa al lime e yogurt: mescolate tutti gli ingredienti insieme.

Coprite con pellicola trasparente e riponete in frigorifero.

2. Per le crocchette di granchio: eliminate la crosta dal pane. Montate la lama in acciaio inox sull'albero motore.

Versate il pane nella ciotola e sminuzzatelo fino a renderlo impalpabile. Mettete da parte. Lasciate inserita la lama, disponete i filetti di pesce nella ciotola e sminuzzateli.

Unite l'albume, il sale e il pepe e mescolate nuovamente.

Incorporate la polpa di granchio e lavorate ancora. Aggiungete la panna, versandola un poco alla volta (utilizzate

la funzione Pulse (P)), e infine le erbe aromatiche. Non mescolate troppo, altrimenti la panna rischia di "impazzire".

3. Versate il pangrattato su un foglio di carta oleata e fatevi rotolare le crocchette di granchio in modo da impanarle completamente.

Aiutandovi con due cucchiaini o con le mani, formate con il composto delle palline da 3 cm.

4. Fate scaldare l'olio a 180°C. Friggete poche crocchette alla volta, per 2-3 minuti. Mettetele a scolare su un foglio di carta assorbente e cospargetele di sale.

5. Per la presentazione: disponete le crocchette calde su un piatto da portata. Accompagnate con la salsa al lime e yogurt.