



Granchio in cilindro

[Del 16/09/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 30 cilindri: 6 cetrioli di dimensioni uniformi di 4 cm di diametro, 50 g di spaghetti di riso, 340 g di polpa di granchio, 60 ml di succo di lime, 2 cucchiari di salsa di peperoncino dolce, 3 cucchiari di coriandolo fresco tritato fine, 1 foglia di lime a striscioline, 2 cucchiaini da tè di salsa di pesce.

Togliete le estremità ai cetrioli e tagliateli in sezioni di 2,5 cm. Con uno scavino togliete la polpa ai cetrioli fino a una profondità di 2 cm. Mettete gli spaghetti in una terrina e copriteli con acqua bollente. Lasciateveli per 5 minuti, quindi scolateli e tagliateli corti. Scolate la polpa di granchio e strizzatela per eliminare il liquido residuo. In una terrina mettete gli spaghetti, la polpa, il succo di lime, la salsa di peperoncini, il coriandolo, le striscioline di foglia di lime e la salsa di pesce. Introducete con un cucchiaino la mistura negli incavi dei cetrioli, coprite e mettete in frigo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]