

un granchio straordinario



cancer magister

Da oggi la L.P.A., “gli specialisti del vivo”, Vi offre la gemma del pacifico. Avrete fino al 35% di carne, la più dolce fra I granchi.



pescato nelle acque fredde del pacifico

DUNGENESS CRAB



***Bollire in acqua salata
per 8, 10 minuti.***

DUNGIES



RENDIMENTO

***A differenza della maggior
parte dei granchi, il
dunginess è ricco di carne:
sotto il carapace, nelle
zampe e nelle chele. Da un
granchio del peso di kg 1
avrete 350 grammi di carne.***





Preparazione

1

Con un coltello, partendo dal fondo, incidere lungo il carapace.

2

Dividere la sezione di zampe dal carapace.

3

Raccogliere il succo in un recipiente.





Preparazione

4

***Selezionare la carne bianca
separandola dalle viscere, dalle
branchie e dagli scarti.***



Preparazione

Dividere in due la sezione di zampe separandola dalla cartilagine.



Preparazione

Usando le forbici da cucina tagliare lungo le zampe, estrarre la carne....

....un piacere memorabile, gustate la carne bianca e succulenta.