

Erste+Neue Kellerei



Erste+Neue Kellerei

Via delle Cantine, 10
39052 Caldaro (Bolzano)
info 800684850 degustazioni, orari di apertura, consigli: [+39 0471.964606](tel:+390471964606)

info@shop-erste-neue.it
<https://www.shop-erste-neue.it/>

Grancevola femena con Gewürztraminer Alto Adige DOC Linea Puntay

Il nome granseola deriva dal veneziano granso (granchio) e seola (cipolla). Fa parte della famiglia dei crostacei ed è la qualità di granchio che vanta le dimensioni più grandi e ha una reputazione al pari delle aragoste, la Granceola femmina è comunque la più ricercata in quanto ha più polpa e contiene il corallo.



La granseola è un crostaceo prelibato e molto caro quindi in cucina si cerca di seguire procedimenti semplici in modo da non intaccare le proprietà nutritive e preservarne il gusto.

In generale meno si cuoce la sua carne meglio è, un po' il consiglio che vale per tutti i crostacei.

Ingredienti

· 400 g di granseola, 3 l di acqua, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, 1 limone, sale e pepe, olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato

Procedimento

Preparare il court-bouillon con 3 litri di acqua, cipolla, carota, sedano e immergere una granseola per volta; cuocere ciascuna per 30 minuti.

Quando le granseole saranno fredde, sgocciolarle, metterle sul piano di lavoro con la parte bombata rivolta verso il basso, afferrare la granseola con una mano e togliere la parte sottostante morbida.

Prelevare il corallo, poi staccare le zampe, a una a una, molto rasente al guscio.

Con delicatezza estrarre dal tegumento il blocco di polpa e tagliarlo a pezzetti.

Prendere in mano i pezzetti di polpa e, con un lungo spiedino di legno, staccare la carne dalle parti cartilaginose, eliminando queste ultime, e raccogliarla in una terrina.

Con uno schiaccianoci spezzare le zampe ed estrarne la polpa, sfilandola dal guscio.

Condire la polpa con il succo di un limone, una presa di sale, una macinata di pepe e un filo d'olio.

Mescolare e trasferire il tutto nel guscio della granseola. Preparare allo stesso modo tutte le altre granseole.

Completare con prezzemolo tritato, trasferire su un piatto e servire.

Chef: [Domenico Stanziani](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Sauvignon Alto Adige DOC Linea Puntay 2022		17.80€	si	Lo trovi da...	
Chardonnay Alto Adige DOC Linea Puntay 2022		17.80€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Alto Adige DOC Linea Puntay 2022		17.80€	si	Lo trovi da...	
Gewürztraminer Alto Adige DOC Linea Puntay 2022		18.50€	si	Lo trovi da...	