

ESTRARRE LA POLPA DEL GRANCHIO CRUDO

Il granchio è venduto generalmente vivo nelle pescherie oppure surgelato. Se il granchio viene acquistato intero potrete estrarne la polpa scegliendo di cuocerlo o lasciandolo crudo. In questa prima sequenza mostreremo come estrarre la polpa da un granchio crudo. Quando acquistate un granchio abbiate l'accortezza di soppesarlo con le mani: i granchi ricchi di polpa sono infatti più pesanti e hanno la coda (segmento posizionato sotto il corpo) leggermente sollevata. **Vediamo come fare:**

1) Prendete il granchio, posizionate su un tagliere e capovolgetelo con la pancia rivolta verso l'alto.



Se il granchio è vivo, con la lama di un coltello date un colpo secco sotto la coda del granchio. Questo è il modo più immediato e indolore per ucciderlo.



2) Sollevare la coda del granchio, quindi tiratela e staccatela. Con i pollici eliminate la parte centrale della corazza, aprendo a metà il granchio.



3) Separate la sezione delle zampe da quella della corazza superiore, ovvero lo scudo. Con un cucchiaino eliminate i "coralli" (le uova) e mettetele da parte.



4) Dividete a metà la parte inferiore del granchio e con un paio di forbici da cucina tagliate i tubercoli. Prelevate tutta la polpa presente sulla parte centrale del corpo. Scartate le interiora che potrebbero trovarsi ai lati della corazza.



5) A questo punto staccate le zampe e le chele. Aiutandovi con la lama di un coltello fate pressione sulla corazza delle zampe per romperla.



6) Estraiete la polpa dalle zampe, per rendere più facile l'operazione potrete utilizzare una piccola pinza o, se l'avete, una forchettina da aragosta. Fate la stessa operazione anche per le chele: fate pressione con il dorso di un coltello sulla corazza e spezzatele.



7) Le chele generalmente contengono molta polpa, quindi fate attenzione a estrarla tutta. Ora che avete raccolto tutta la polpa del granchio, potete utilizzarla per realizzare la ricetta prescelta.