

LA RICETTA

Tortine di granchio Jersey Royal alle erbe

CULTURA

07_02_2022



Ingredienti per 4 persone

400 g di patate Jersey Royal, strofinate e non sbucciate

2 cucchiaini di olio d'oliva

Mezzo cucchiaino di semi di finocchio

¼ bulbo di finocchio, tritato finemente

1 peperoncino rosso, privato dei semi e tritato finemente

1 spicchio d'aglio, schiacciato

4 cipollotti, affettati

200 g di polpa di granchio cotta, un mix di bianco e marrone

Erbe fini tritate (una miscela di aneto, prezzemolo e dragoncello è l'ideale per questa ricetta), più un extra per decorare

1 cucchiaio di capperi

un pizzico di pepe di Caienna

1 limone, ½ sbucciato e spremuto, ½ tagliato a spicchi per servire

1 cucchiaio di maionese, più extra per servire

Farina, per spolverare

Crescione (o insalata mista) per contorno

Preparazione

Mettere le patate in una padella, coprire con acqua, aggiungere 1 cucchiaino di sale e portare a bollore. Cuocete per 12-15 minuti o fino a quando saranno abbastanza tenere da schiacciarle facilmente. Lasciare raffreddare.

Scaldare un cucchiaio di olio in una padella e aggiungere i semi di finocchio, il finocchio, il peperoncino e l'aglio seguiti dai cipollotti. Cuocere a fuoco lento per 3-5 minuti fino a quando saranno fragranti ma non colorate.

In una ciotola, schiacciare le patate, quindi unirle alla polpa di granchio, ai capperi, alle erbe aromatiche, al cipollotto, al peperoncino di Cayenna, alla scorza di limone e alla maionese. Salare e mescolare fino ad ottenere un composto ben amalgamato, quindi mettete in frigo per 30 minuti.

Riscaldare il forno a 180°C (ventilato). Ungere le mani e modellare il composto in otto polpette grandi come un palmo, poi immergerle in abbondante farina. Fare attenzione, poiché sono piuttosto fragili e appiccicose: è meglio lavorarle su una teglia foderata di carta da forno. Metterle in frigo a rassodare per 30 minuti prima della cottura.

Scaldare l'olio rimanente in una padella antiaderente e friggere per 2-3 minuti per lato fino a quando non saranno croccanti e dorate. Trasferire su una teglia unta d'olio e finire in forno per 5 min.

Servire con la maionese, un po' di crescione condito con le erbe rimanenti e il succo di limone con gli spicchi di limone a parte.