

## Tapas al granchio (Antipasto)



### Preparazione

Tagliate la polpa di granchio a pezzetti e mettetela in una ciotola. Tritate un mazzetto di prezzemolo e unitelo alla polpa di granchio. Aggiungete della maionese light e un pizzico di cumino. Schiacciate un piccolo spicchio di aglio con lo schiaccia aglio e mescolatelo al composto ottenuto. Tagliate delle fettine di baguette e abbrustolitele su fuoco vivace. Mettete un cucchiaino colmo di condimento al granchio su ogni fettina di baguette. Sopra ogni tapas ottenuta mettete un cucchiaino di uova di lompo nere.

### Consigli

Se dovete organizzare una cena tra amici, sorvolate sulle solite pizzette o patatine, ed ispiratevi alla cucina spagnola. Largo quindi ad una grande varietà di tapas, con i loro sapori diversi dal solito che faranno la gioia dei vostri commensali.

### Curiosità

Anche a Venezia c'è una tradizione simile a quella delle tapas spagnole. Nei bàcari, tipici localini presenti in particolar modo nella zona che va dal Ponte delle Guglie fino a Santi Apostoli, è tradizione appunto bere un aperitivo - un'ombra, nello specifico, ovvero un prosecco - e stuzzicare diversi tipi di "spuncioni". I pensionati della zona, ma anche i giovani universitari, amano passare la serata spostandosi di bacaro in bacaro e consumando aperitivi, drink e saziandosi a suon di spuncioni.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Surimi** 200 grammi

**Prezzemolo** 20 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Maionese** 100 millilitri

**Olio** 20 grammi

**Pane** 400 grammi (baguette)

**Uova di lompo** 50 unità