

Moscardini in umido



Ricettina veloce e di gran figura!

Il moscardino si presta a molte ricette facili e veloci, questa è tra le più classiche, ma che fa sempre il suo figurone e ci vuole davvero poco per prepararla.

Leggero e saporito, questo piatto è davvero una buona soluzione per una cenetta volante, ma con gusto, o anche in antipasto ad un evento più importante, non vi nascondo che mi ha salvato più volte in situazioni non previste! Menomale!!! ☐

Vi racconto come la faccio io...

Ingredienti:

- 500 g. di moscardini piccoli
- 2 spicchi d'aglio
- olio EVO
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 150 g di salsa di pomodori
- Sale
- Peperoncino
- Prezzemolo
- Paprika piccante (opzionale)

Procedimento:

La prima cosa da fare è ovviamente pulire i moscardini, svuotando la parte del cappello dal suo contenuto e

sciacquare bene tutto il corpo. Eliminare la parte con gli occhi e il becco al centro dei tentacoli. Ora, se i moscardini sono molto piccoli io li lascio interi, altrimenti li taglio.

Metto a scaldare una padella con dell'olio, l'aglio e un pezzetto di peperoncino fresco e faccio rosolare, aggiungo quindi i moscardini e li faccio saltare per qualche minuto a fuoco alto e girando spesso.

Sfumo ora con il vino bianco e assicuratami che il liquido sia ben evaporato tutto aggiungo anche la salsa di pomodori.

Lascio cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso e per ultimo, prima di spegnere, aggiungo un pizzico di paprika e aggiusto di sale.

Servo con un bel ciuffo di prezzemolo, una fetta di pane bruscato e un filo di olio a crudo.

Spettacolare!

Buon appetito! ☐

