



Moscardini...di casa mia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Moscardini - molluschi - polipetti - polpi - secondo piatto

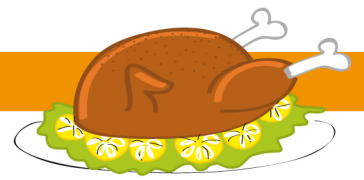


Ingredienti:

400 gr. di moscardini freschissimi
1 pomodoro maturo
trito di prezzemolo e aglio
sale, pepe, olio
1 bicchiere di vino bianco
4 patate
acqua bollente q.b

Procedimento:

Lessare le patate, sbuciarle e tagliarle a fette.
Pulire benissimo i moscardini, togliendo occhi, interiora e becco.
Far soffriggere nell'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati.
Mettere a rosolare i moscardini.
Quindi unire il pomodoro, spellato e tagliato a pezzetti.
Versare il vino bianco e far sfumare.
Continuare la cottura per almeno mezz'ora, aggiungendo quando è necessario, acqua bollente.
Salare e pepare.
Dieci minuti prima che la cottura sia ultimata, aggiungere le patate tagliate a fette e far condensare un poco il liquido.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it