

SECONDI PIATTI

Moscardini e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg moscardini grandi
- 750 g pomodori
- 5 patate
- 2 cucchiari capperi dissalati
- 2 manciate olive nere
- sale
- aglio
- origano
- prezzemolo
- peperoncino

PREPARAZIONE



- 2** Rimuovete l'unica fila di ventose presente sui tentacoli dei moscardini, questo eviterà di avere una spiacevole sensazione sabbiosa.



- 3** Rimuovete anche la pelle e puliteli bene aiutandovi con un coltello affilatissimo ed un paio di forbici.



- 4 Tagliate, infine, a pezzi i moscardini e gettateli in padella dove farete imbiondire due spicchi d'aglio con un peperoncino, sfumate un bicchiere di vino bianco secco.

Aggiungete un'abbondante spolverata di origano, i capperi, le olive snocciolate e tagliate a pezzi.



- 5 Lasciate cuocere un poco a fiamma sostenuta finchè non cambiano colore, quindi, versate i pezzetti di pomodoro, sempre mescolando.



6 Lasciate cuocere per almeno 15-20 minuti.

Prendete le patate ed un ciuffo di prezzemolo.



7 Tagliate le patate a pezzi grossi ed aggiungetele in padella.



- 8 Riportate a temperatura e lasciate sobbollire per altri 15-20 minuti circa, fino a completa cottura delle patate.



- 9 Aggiungete una spolverata di prezzemolo, un filo d'olio extravergine d'oliva..



10 Impiattate sporcando il piatto con pepe di mulinello e guarnite con un ciuffo di prezzemolo.

