

ANTIPASTI E SNACK

Moscardini in guazzetto

di: *vapjazz*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MOSCARDINI 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
POMODORI 4
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE



2 Rosolare in olio extra vergine d'oliva in una padella l'aglio, il peperoncino fresco e le gambette di prezzemolo sminuzzate.



3 Fare saltare per pochi secondi i moscardini e sfumare un bicchiere di vino bianco secco.



4 Travasare in una pentola dai bordi alti.



5 Preparare una salsa con i pomodori freschi: spellarli, privarli dei semi e ridurli a minuzzoli, e cuocere a fiamma bassissima fino a farli diventare una crema.



6 Aggiungere ai moscardini 2 cucchiaini per commensale di questa salsa e farli andare ancora qualche minuto in modo che assorbano bene la crema di pomodoro.



7 Impiattare caldissimo spolverando con prezzemolo tritato.



8 Accompagnare con dei crostini di pane.

NOTE