

PRIMI PIATTI

Chitarra ai moscardini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MOSCARDINI 400 gr
SPAGHETTI ALLA CHITARRA 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO
POMODORI

Chitarra ai moscardini, un primo piatto elegante e di classe che vi farà riscuotere tantissimi complimenti!

I moscardini si legano molto bene al pomodoro, e l'insieme è perfetto per condire questo piatto di spaghetti alla chitarra. Un buon primo per un pranzo a base di pesce. Se amate i primi di mare

PREPARAZIONE

1 Lavate e togliete ai moscardini la bocca.

Rosolate in una padella con l'olio l'aglio tritato, aggiungete i moscardini e cuoceteli a fiamma vivace per 5 minuti.



2 Abbassate la fiamma e protraete la cottura per altri 15 minuti.

Spezzettate con un coltello i pomodori pelati, aggiungeteli ai moscardini, insaporite di sale e lasciate cuocere per altri 10 minuti a fiamma dolce.



3 A parte, lessate gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua salata, scolateli e mantecateli con la salsa di moscardini.



4 Servite a tavola con una spolverata di prezzemolo tritato.