

SECONDI PIATTI

Moscardini in ammollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 2 kg di moscardini
- 1 aglio
- 1 cipolla
- 30 g di funghi secchi
- 250 g di pomodoro
- 1 rametto di rosmarino
- prezzemolo qb
- olio
- sale
- pepe
- 300 g di crostini di pane fritto

PREPARAZIONE

1 Rosolate il prezzemolo, il rosmarino, la cipolla e l'aglio. Aggiungete i funghi, il pomodoro, il sale ed il pepe necessari.

Mescolate bene e fate cuocere per una ventina di minuti unendo, se necessario, qualche

cucchiaino di acqua.

Versate nella padella i moscardini e proseguite la cottura, a fuoco basso e a recipiente coperto, per 45 minuti.

Disponete i crostini di pane fritti su un piatto di portata, disponetevi i moscardini irrorati con il loro sughetto e serviteli caldi.