

ANTIPASTI E SNACK

Moscardini in guazzetto

di: *letiziando*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I **moscardini in guazzetto** sono un delizioso piatto di pesce, che grazie al suo sapore è amato da tutti. La preparazione in guazzetto che prevede in questo caso l'utilizzo del pomodoro, esalta di certo la carne e il gusto dei moscardini che si prestano benissimo per questo tipo di cotture, poiché diventano teneri e saporiti.

Fare i moscardini non è assolutamente difficile, vi permetterà di fare un'ottima figura a tavola!

Questa ricetta di mare piacerà a tutti, il sughettocche si forma è davvero irresistibile, provatela e vedrete che sapore incredibile avrà il vostro piatto!

Si tratta di una ricetta semplice ma elegante di quelle che vanno benissimo ad una cena formale quando si vuol fare bella figura con parenti e amici. Provate questa versione che ci è stata lasciata sul forum ma qualora ne aveste bisogno, potrete tranquillamente lasciare le domande all'interno del box dei commenti. Una ricetta alternativa che vi proponiamo sono i [paccheri con guazzetto di crostacei](#).

Se amate poi quest'ingrediente molto versatile ecco per voi altre ricette con i moscardini:

[pasta con calamai totani e moscardini](#)
[chitarra ai moscardini](#)

INGREDIENTI

MOSCARDINI 1,2 kg
PASSATA DI POMODORO 400 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO 100 ml
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
BRODO DI PESCE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

INGREDIENTI PER SERVIRE

PANE A FETTE abbrustolito -

PREPARAZIONE

1

Per realizzare la ricetta dei moscardini in guazzetto, per prima cosa assicuratevi di aver pulito bene i molluschi, in modo che siano pronti per essere cucinati. Dopo aver lavato con cura i moscardini, rosolate l'aglio diviso a metà privato dell'anima insieme al peperoncino tritato in tegame con l'olio. Unite i moscardini e mescolate.

lasciate che i moscardini abbiano perso tutta l'acqua e che sia evaporata, rimuovete l'aglio





2 quindi sfumateli con il vino bianco , lasciate evaporare a fiamma vivace tutta la parte alcolica. Una volta che tutta la parte alcolica del vino sarà evaporata, aggiungete nella padella la passata di pomodoro e il prezzemolo fresco tritato, aggiungete un paio di mestoli di brodo quindi aggiustate il tutto con un pizzico di sale, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti un'ora fino a che i moscardini risultino teneri. Durante la cottura controllate che il sugo non si asciughi troppo, in tal caso aggiungete, poco brodo caldo.







- 3 Trascorso il tempo di cottura dei moscardini, regolate se necessario di sale, e servite con una spolverata di prezzemolo e del pane abbrustolito.





CONSIGLIO