

ANTIPASTI E SNACK

## Moscardini in guazzetto facili

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

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



I **moscardini in guazzetto facili** sono una deliziosa preparazione a base di piccoli molluschi. Si tratta di un piatto di mare ma che è abbastanza economico, poiché i moscardini si trovano quasi sempre a buon mercato. Bisogna, così come per gli altri molluschi pulirli per bene prima di cuocerli, si deve infatti svuotare la loro sacca, eliminare becco e occhi e poi sciacquarli bene sotto l'acqua corrente. Se amate questo mollusco in particolare vi invitiamo a provare anche la [zuppa di polpo](#): gustosissima!

### 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  
cucchiari da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei moscardini in guazzetto facili accertatevi di avere tutti gli ingredienti a disposizione per tempo in modo da avere tutto già sotto mano.



- 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

**Che specie sono i moscardini?**

Sono dei molluschi simili al polpo ma meno pregiati, che si sposano bene a diverse cotture.

**Posso utilizzare questa ricetta per le seppie?**

Sì puoi utilizzarla tranquillamente.

**Posso cuocere con la pentola a pressione?**

Certo, in questo caso il tempo di cottura si dimezzerà.

**Potrei utilizzare del sugo semplice avanzato dal giorno prima?**

Assolutamente sì!