



RICETTA: MOSCARDINI AL PEPERONCINO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di moscardini
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di peperoncino secco tritato
- sale

Preparazione:



Pulisci i moscardini, privali della pelle (1) e delle interiora, lavi e asciugali con un canovaccio. Sbuccia l'aglio e fallo imbiondire in una padella con 2 cucchiaini d'olio. Unisci i moscardini (2) e rosolali per 2 minuti, bagnali con il vino (3) e,



quando sarà evaporato, insaporiscili con un pizzico di sale e il peperoncino (4). Aggiungi 200 ml d'acqua, porta a bollore, abbassa il fuoco e continua la cottura per 30 minuti. In una ciotola raccogli il prezzemolo tritato, il succo del limone e un pizzico di sale. Versa a filo 3 cucchiaini d'olio (5) e sbatti con una forchetta fino a ottenere una salsina ben emulsionata. Al termine della cottura, versa la salsina sui moscardini (6), alza la fiamma e fai restringere il sugo. Servi i moscardini caldi o tiepidi.

Olio consigliato:



Robusto