MOSCARDINI IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori perini,
- mezzo bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- un mazzetto di basilico,
- un ciuffo di cerfoglio,
- sale,
- pepe,
- 1 Kg di moscardini.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi e tagliateli a filetti.
Mettete sul fuoco una casseruola di terracotta con l'olio; lasciatelo diventare ben caldo e fatevi colorire l'aglio.
Unite i pomodori; cospargeteli con il basilico e il cerfoglio tritati finemente e insaporiteli con una presa di sale e un pizzico di pepe; lasciate cuocere per circa 20 minuti, a fuoco moderatissimo.
Nel frattempo preparate i moscardini come spiegato nella ricetta "moscardini all'andalusa"; asciugateli con un canovaccio pulito; metteteli nella casseruola, rigirateli nella salsa e proseguite la cottura per altri 30 minuti; se occorre, aggiungete qualche cucchiaio di acqua.
Disponete i moscardini con il loro sugo sul piatto da portata e serviteli molto caldi.