# MOSCARDINI ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di moscardini
- 100 cl di aceto di vino bianco
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- poco pepe

Pulite i moscardini, togliendo il 'becco' e gli occhi.
Lavateli rapidamente, tagliateli a pezzetti, ma se sono piccoli lasciateli interi.
Lessateli per 10-15 minuti in acqua leggermente salata alla quale avete aggiunto una cipolla intera e tre cucchiai d'aceto forte.
Sgocciolateli e teneteli da parte.
A parte rosolate in una casseruola quattro cucchiai d'olio, due cipolle di grandezza media tagliate a fettine sottili, uno spicchio d'aglio, un po' di salvia e una foglia d'alloro.
Quando le verdure hanno preso colore versate l'aceto, eliminate l'aglio, mescolate e cuocete a fuoco basso e a bollore appena accennato per circa 10 minuti.
Regolate il sale, aggiungete poco pepe.
Sistemate i moscardini a strati in un vaso o in un recipiente di vetro, copriteli con il liquido di cottura intiepidito.
Chiudete il contenitore e tenete in luogo fresco.
I moscardini così preparati si conservano molto a lungo.