

MOSCARDINI ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di uvetta sultanina,
- circa 1 Kg di moscardini,
- 300 g di pomodori perini,
- mezzo bicchiere di olio,
- due spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe,
- 40 g di mandorle pelate,
- 30 g di pistacchi pelati,
- 100 g di olive verdi,
- un ciuffo di prezzemolo,
- otto fette di pane casereccio.

Fate rinvenire l'uvetta sultanina nell'acqua tiepida.

Nel frattempo pulite accuratamente i moscardini, staccate i tentacoli ed eliminate la pelle, gli occhi e il piccolo rostro; quindi lavateli e tagliateli a pezzi.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi e tagliateli a filetti.

Mettete l'aglio a colorire in una casseruola con l'olio; unitevi i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe, rimestate e lasciateli appassire per qualche istante; aggiungete i moscardini, l'uvetta ben strizzata, le mandorle, i pistacchi e le olive snocciolate e tagliate a metà.

Coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco lentissimo per 25-30 minuti, rimestando di tanto in tanto.

Nel frattempo tritate il prezzemolo e fate tostare nel forno le fette di pane.

Trascorso il tempo stabilito, disponete le fette di pane nel piatto da portata, versatevi sopra i moscardini col loro sugo e cospargeteli di prezzemolo tritato.

Serviteli subito, ben caldi.