

MOSCARDINI ALLA GIUDECCHINA

Ingredienti per 4 persone:

- circa 1 Kg di moscardini,
- sale,
- uno o due spicchi d'aglio,
- un cucchiaino abbondante di senape francese,
- il succo di due limoni,
- pepe,
- un bicchiere di olio,
- una manciata di prezzemolo tritato.

Scegliete, se possibile, dei moscardini piuttosto piccoli e molto freschi. Questi molluschi hanno, in genere carne abbastanza tenera; tuttavia, prima di cuocerli, potete batterne i tentacoli con il pestacarne, per ammorbidirli ulteriormente. Lavate con cura i moscardini (se volete, potete anche spellarli, ma questa ricetta che è una specialità veneta, non lo richiede) e tuffateli, uno per volta, in una casseruola piena di acqua in ebollizione. Il calore farà immediatamente arricciare i tentacoli dei molluschi. Terminata questa operazione, tuffate tutti i moscardini nella stessa acqua, dopo averla salata, e fateli cuocere per circa 25 minuti; quindi scolateli con una schiumarola. Quando si saranno raffreddati, tagliateli a metà e, aiutandovi con la punta di un coltello, eliminate il piccolo rostro che si trova nel punto di incontro dei tentacoli. Disponete i moscardini così preparati in un piatto di servizio, che avrete strofinato con uno o due spicchi d'aglio. Preparate la salsa di accompagnamento: mettete la senape in un piatto fondo e stemperatela con il succo di limone, sbattendo bene con una forchetta. Pepate, salate poco e versate, filo a filo, l'olio; aggiungete una manciata di prezzemolo tritato e mescolate bene. Infine distribuite la salsetta sui molluschi, aiutandovi con un cucchiaino, e servite. I "moscardini alla giudecchina" sono ottimi anche come antipasto.