

ANTIPASTO DI MOSCARDINI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di moscardini
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 punta di peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Pulite i moscardini, togliete loro la pellicina interna ed esterna e lavateli.

In una padella fate scaldare l'olio, aggiungete l'aglio leggermente schiacciato e fatelo imbiondire.

Unite i moscardini ben asciugati, fateli rosolare per 2 minuti, bagnateli con il vino, fatelo evaporare a fuoco vivace e insaporite con sale, pepe e peperoncino.

Versateli nel piatto di portata conditi col prezzemolo tritato.

Se volete conservarli in freezer non aggiungete il peperoncino e lasciateli raffreddare, poi versateli in un contenitore ermetico.

Scongellate a temperatura ambiente, versate i moscardini in un tegame.

Unite il peperoncino e 2 cucchiaini di acqua e fateli scaldare a bagnomaria.

Versateli nel piatto di portata e cospargeteli con il prezzemolo tritato.