ANTIPASTO DI MOSCARDINI 4

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di moscardini
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Pulire i moscardini, sciacquarli e buttarli per 15 minuti in acqua salata in ebollizione acidulata con 2 cucchiai di aceto.
Farli raffreddare nella pentola, poi scolarli e asciugarli.
Tagliare a pezzetti i tentacoli e a rondelle il corpo dei moscardini.
Porli in un vassoio.
A parte emulsionare 5 cucchiai di olio con il succo di limone, sale e pepe e l'aglio tritato.
Versare la salsina sui moscardini, aggiungere una manciata di prezzemolo tritato, mescolare e far riposare un'ora prima di servire.