

MOSCARDINI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di moscardini
- abbondante prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i moscardini eliminando il 'becco' e gli occhi.

Cuoceteli immergendoli in poca acqua salata a bollore per circa 10 minuti o più secondo la grandezza.

Sgocciolateli, tagliateli a pezzetti e conditeli con l'olio mescolato con abbondante prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, succo di limone, sale e pepe.

Lasciate insaporire per un'ora al fresco prima di servirli.