MOSCARDINI CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di moscardini
- 300 g di patate
- olio d'oliva
- limone
- sale
- prezzemolo
- 1 tappo di sughero

Pulire i moscardini levando la vescica dell'inchiostro e gli occhi.

Sciacquarli bene e buttarli in acqua bollente salata con le patate sbucciate e tagliate a tocchetti.

Aggiungere il tappo di sughero per renderli rosati.

A cottura ultimata mettere moscardini e patate nel piatto di portata, condire con olio, succo di limone e sale, spolverizzare con il prezzemolo e servire.