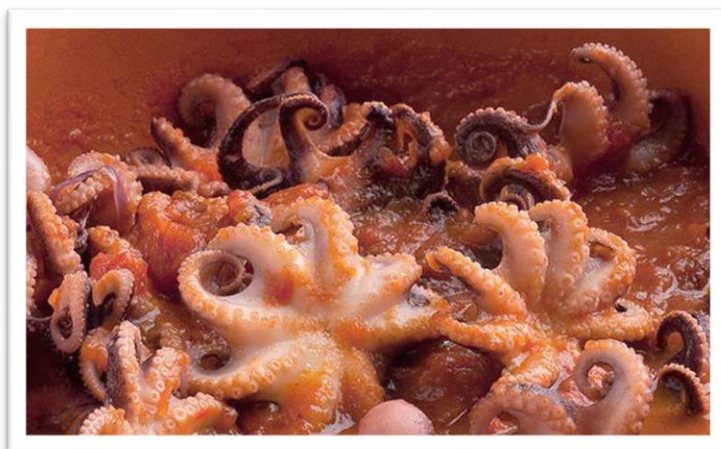




Moscardini in umido



Ingredienti per 4 persone

1 kg	Moscardini
n° 3	Pomodori
n° 1	Spicchio di aglio
n° 1/2	Peperoncino piccante
n° 3	Cucchiari di Olio Extravergine di oliva
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Pulire i moscardini, lavarli con cura e sgocciolarli.
2. In un tegame scaldare tre cucchiari di olio con uno spicchio di aglio e mezzo peperoncino, aggiungere i moscardini e lasciarli insaporire; quando saranno diventati dorati, toglierli.
3. Mettere nel tegame i pomodori e cuocere per 20 minuti a fuoco basso.
4. Salare e pepare e continuare la cottura per altri 10 minuti.
5. Prima di togliere il recipiente dal fuoco rimettervi i moscardini e cospargere di prezzemolo tritato.
6. Servire.