



Moscardini...di casa mia - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Moscardini - molluschi - polipetti - polpi - secondo piatto



### Ingredienti:

400 gr. di moscardini freschissimi  
1 pomodoro maturo  
trito di prezzemolo e aglio  
sale, pepe, olio  
1 bicchiere di vino bianco  
4 patate  
acqua bollente q.b

### Procedimento:

Lessare le patate, sbuciarle e tagliarle a fette.  
Pulire benissimo i moscardini, togliendo occhi, interiora e becco.  
Far soffriggere nell'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati.  
Mettere a rosolare i moscardini.  
Quindi unire il pomodoro, spellato e tagliato a pezzetti.  
Versare il vino bianco e far sfumare.  
Continuare la cottura per almeno mezz'ora, aggiungendo quando è necessario, acqua bollente.  
Salare e pepare.  
Dieci minuti prima che la cottura sia ultimata, aggiungere le patate tagliate a fette e far condensare un poco il liquido.



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it