

# Moscardini In Umido

## Ingredienti per 6 persone:

Moscardini Piuttosto Piccoli	1 kg
Aglione	1 Spicchio
Carote	150 g
Sedano	150 g
Cipolla rossa	100 g
Olio D'oliva Extra-vergine	2 Cucchiaini
Prezzemolo Tritato	q.b.
Vino Bianco Secco	10 Cl
Sale fine	q.b.
Pepe nero	q.b.

## Procedimento:

Pulite anzitutto i moscardini: tagliate con le forbici la parte carnosa che collega la testa al corpo. Svuotate accuratamente le sacche, usando le dita (se necessario, potete rivoltarle verso l'esterno). Tagliate sotto i tentacoli la parte della testa con gli occhi e scartatela. Sciacquate bene sotto l'acqua corrente sia i tentacoli sia le sacche, spellate queste ultime e tagliatele a listarelle. Se i ciuffi sono grossi, divideteli in gruppi di 2 o 3 tentacoli, altrimenti lasciateli interi.

- ✓ Scaldare l'olio in una padella a fuoco moderato e fatevi soffriggere carote cipolla e sedano tritati grossolanamente con uno spicchio d'aglio schiacciato, a rosolatura aggiungere il prezzemolo tritato.
- ✓ Versate i moscardini nella padella e lasciateli cuocere per 5 minuti, a fuoco vivace, mescolando spesso per non farli attaccare.
- ✓ Trascorso questo tempo, bagnare con il vino bianco, salare leggermente e cuocere per altri 10 minuti, finché il liquido sarà del tutto evaporato.
- ✓ Aggiungere acqua o brodo di pesce abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 20-30 minuti (a seconda delle dimensioni dei moscardini).
- ✓ Poco prima di spegnere, regolate eventualmente di sale e insaporite con pepe nero macinato al momento.