

MOSCARDINI IN SALSA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di moscardini,
- una carota,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- due foglie di alloro,
- mezzo limone,
- sale,
- un grosso ciuffo di prezzemolo,
- due spicchi d'aglio,
- un pugno di mollica di pane,
- un bicchierino di aceto aromatico,
- mezzo bicchiere di olio,
- pepe.

Pulite molto bene i moscardini; poi lavateli ripetutamente in acqua corrente e poneteli a sgocciolare.

Portate a bollore, in una pentola capace, abbondante acqua nella quale avrete immerso la carota, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti, le foglie di alloro intere e il limone a fettine.

Quando l'acqua avrà raggiunto l'ebollizione, salatela e lasciatela bollire lentamente per 10 minuti.

Trascorso questo tempo, buttatevi i moscardini, che lascerete cuocere per 30 minuti.

Al momento opportuno scolate i molluschi e disponeteli in una insalatiera, tagliando le sacche ad anelli se sono grosse.

Preparate ora la salsa verde: lavate le foglioline del prezzemolo e tritatele finemente insieme all'aglio.

Ponete la mollica di pane a macerare nell'aceto, poi strizzatela leggermente tra le mani e mettetela in una ciotola insieme al trito di prezzemolo e aglio.

Lavorate bene con una forchetta, poi unite l'olio e regolate di sale e di pepe.

Per accelerare la preparazione, potete usare il frullatore, ma i buongustai assicurano che in tal caso il sapore della salsa verde non risulta altrettanto "fresco".

Versate la salsa sopra i moscardini, mescolate bene e servite.