

# SPAGHETTI AI MOSCARDINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di moscardini,
- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- peperoncino,
- sale.

Pulite i moscardini, lavateli bene e lasciateli a scolare per un po'.

Intanto fate rosolare in una padella lo spicchio d'aglio nell'olio; aggiungete poi i moscardini con il peperoncino e salate facendo attenzione perché i moscardini riducono molto il loro volume e sono già abbastanza salati.

Lasciate cuocere fino a che non sono teneri (circa 40 minuti).

Cuocete gli spaghetti al dente, scolateli e saltateli nella padella per alcuni minuti.

Prima di portare in tavola cospargete con il mazzetto di prezzemolo fresco tritato.