

ANTIPASTO DI MOSCARDINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di moscardini
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- peperoncino
- sale
- pepe
- prezzemolo

Pulire i moscardini e lavarli sotto la acqua corrente.

Far imbiondire l'aglio schiacciato in una padella con l'olio.

Unire i moscardini ben asciugati e farli rosolare per 2 minuti.

Versare il vino e farlo evaporare, aggiungere sale, pepe e peperoncino e portare a cottura.

Levare dal fuoco e farli raffreddare.

Servirli cosparsi di prezzemolo tritato.