

## ANTIPASTO DI MOSCARDINI 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Pulite i moscardini, togliete loro le pellicine interna ed esterna e lavateli accuratamente.

In una padella fate scaldare l'olio, aggiungete l'aglio leggermente schiacciato e fatelo imbiondire.

Unite i moscardini, ben asciugati, fateli rosolare per 2 minuti, bagnateli con il vino e fate evaporare a fuoco vivace.

Insaporite con sale e pepe appena macinato.

Al momento di servire, cospargete i moscardini con il prezzemolo tritato e aggiungete un pizzico di peperoncino in polvere direttamente nel piatto di ciascun commensale.