

MOSCARDINI ALLA SPEZZINA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di moscardini
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla grande
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite i moscardini, metteteli in una casseruola, copriteli con acqua salata e lasciateli cuocere per circa 50 minuti dall'inizio dell'ebollizione.

Quindi scolateli tenendo da parte 2 mestoli del liquido di cottura e affettate sottilmente la cipolla.

In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio facendo attenzione che non prenda troppo colore, poi irroratela con il vino e unite i moscardini lessati.

Lasciate insaporire il tutto, aggiustate di sale e pepe, insaporite il tutto con il basilico tritato e completate con il brodo di cottura del pesce messo da parte.

Portate ad ebollizione e servite con fette di pane grigliato.