

MOSCARDINI DEL CORSARO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di moscardini
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 pizzico di zafferano
- 1 pizzico di curry
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Sbucciate la cipolla e lo spicchio d'aglio, lavateli e tritateli finemente.

Pulite i moscardini togliendo la pellicina interna ed esterna e le interiora, poi lavateli accuratamente.

In un tegame fate scaldare l'olio con il trito d'aglio e cipolla, unitevi il peperoncino e fateli appassire senza lasciarli colorire.

Aggiungete il curry, la foglia di alloro, lo zafferano sciolto in poca acqua e i moscardini ben asciugati; fate rosolare per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare a fuoco vivace mescolando spesso e insaporite con sale e pepe.

I moscardini dovranno cuocere 10-15 minuti o fino a che saranno teneri.

Toglieteli quindi dal fuoco, eliminate la foglia di alloro e cospargete con il prezzemolo precedentemente lavato e tritato; mescolato bene e servite in tavola.