
MOSCARDINI E VERDURE AL SALTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di moscardini piccoli
- 200 g di cimette di cavolfiore
- 200 g di patate
- 3 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 6 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessate al dente le cimette di cavolfiore e, separatamente, anche le patate, mettendole a cuocere in acqua inizialmente fredda.

Intanto pulite i moscardini privandoli di becco e occhi, quindi eviscerateli.

Pelate le patate, tagliatele a dadini e fatele rosolare in padella in 3 cucchiariate d'olio caldo, insieme con le cimette di cavolfiore e 1 spicchio d'aglio.

Contemporaneamente fate cuocere i moscardini, saltandoli in una larga padella con 2 spicchi d'aglio e 3 cucchiariate di olio caldo.

Quando sia le verdure sia i molluschi saranno quasi pronti, riunite tutto in un tegame, tenete sul fuoco per 2 minuti e insaporite con pochissimo sale, pepe e il prezzemolo tritato.