

## Moscardini in umido

---



 Per 4

### **Ingredienti**

600 g di moscardini freschi  
1/2 bicchiere di vino bianco  
2 piccoli spicchi d'aglio  
un pizzico di sale  
una manciata di prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
200 ml di passata di pomodoro

### **Procedimento**

Lavare e pulire accuratamente i moscardini, togliendo gli occhi, il becco e parte della pelle se viene via facilmente. Scaldare in una padella qualche cucchiaio d'olio con gli spicchi d'aglio, versare i moscardini e rosolare per un paio di minuti, aggiungere il vino, alzare un po' la fiamma e lasciare evaporare. Aggiungere la passata di pomodoro, il sale, coprire e lasciare cuocere per circa 10-15 minuti. Prima di servire aggiungere il prezzemolo tritato.