

Ricetta moscardini con patate in umido

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di moscardini
- 400 gr di patate
- 4 pomodorini oppure 2 cucchiai di passata di pomodoro
- 50 ml di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino piccante
- 100 ml di vino bianco da cucina
- basilico o prezzemolo q.b.
- sale q.b.

Procedimento:

Pulire i moscardini togliendo le interiora dalla testa, poi eliminare gli occhi e il becco con un coltello da cucina. Sciacquare i moscardini e metterli a scolare per bene.

Intanto lavare le patate, sbucciarle e tagliarle a dadi di circa 3 centimetri.

Mettere l'olio in un tegame, porre sul fuoco ed aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati per farli imbiondire. Dopo che l'aglio si è imbiondito, potete toglierlo ed aggiungere il peperoncino tritato e lasciar soffriggere per qualche istante, in modo da non farlo bruciare.

A questo punto, **alzare la fiamma ed aggiungere i moscardini**, dandogli un bella rigirata con un cucchiaio di legno. Subito dopo unire anche i pomodorini tagliati a metà e, trascorso circa 1 minuto, aggiungere anche le patate. Far insaporire per qualche minuto e poi sfumare il tutto con il vino bianco.

Adesso abbassate la fiamma al minimo, aggiungete un pizzico di sale e coprite il tegame con un coperchio. **Il tempo di cottura dei moscardini con patate in umido è di circa una trentina di minuti**, ma ricordate di non rigirare spesso, altrimenti la patate si sfaldano.

Terminata la cottura, aggiungere il basilico o il prezzemolo tritato e poi servire i moscardini con patate dentro a dei piatti fondi.