
Moscardini in umido

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto semplice e saporito con pomodorini e aromatizzato con ginepro, salvia, zenzero e porto bianco. Dal blog La piccola casa

Ecco una ricetta davvero semplice da preparare e cucinare e vi assicuro davvero gustosa e saporita: dei fantastici moscardini cotti con pomodorini profumati e aromatizzati con ginepro, salvia, zenzero e porto bianco. Preparo spesso i moscardini, hanno un ottimo rapporto qualità prezzo, generalmente un costo inferiore rispetto ai polpi e quelli spesso son belli teneri. Sono ottimi in umido e questa volta ho pensato di arricchire di sapori e profumi il tutto, ho quindi usato dei pomodorini in scatola nel loro succo (daltronde non è la stagione e quelli in scatola son invece colti proprio nella stagione migliore) e per dare un sapore fresco ho aggiunto dello zenzero, ho quindi profumato il tutto con del ginepro, della salvia e del per me immancabile porto bianco.

Come dicevo, la ricetta è davvero semplice da cucinare, ecco quindi come preparare questo ottimo secondo a base di moscardini in umido con zenzero, ginepro, salvia e porto bianco:

Ingredienti per quattro persone

1 Kg di moscardini piccoli

Un cucchiaino di capperi sotto sale

un cucchiaino di bacche di ginepro

una scatola di pomodorini nel loro succo

un pezzo di zenzero di circa un centimetro

salvia fresca

porto bianco

un cipollotto

uno spicchio d'aglio

Olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Eviscerare i moscardini, levare il becco e gli occhi, quindi lavarli per bene e asciugarli. Tritare il cipollotto e lo spicchio d'aglio. Versare in una padella un paio di cucchiari d'olio, far stufare il cipollotto tritato e lo spicchio d'aglio, dopo qualche minuto aggiungere i moscardini e bagnare con mezzo bicchiere di porto bianco, far svaporare l'alcool. Aggiungere i pomodorini con il loro succo, i capperi sciacquati, il ginepro, lo zenzero tritato e le foglie di salvia, coprire e far cuocere per una ventina di minuti eventualmente aggiungendo un po' di acqua calda se si asciuga troppo. Aggiustare di sale e pepe, quindi terminare la cottura per cinque minuti o sino a quando i moscardini risulteranno morbidi. Servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)