



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Moscardini alla ligure



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1,5 Kg di moscardini
- 1 litro di aceto bianco
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cipolle
- salvia
- alloro
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Moscardini alla ligure

Passo 1.

Pulite i moscardini e tagliateli a pezzi.

Passo 2.

Mettete in una pentola dell'acqua, un pò di sale, i moscardini, una cipolla, 3 cucchiari di aceto e fate cuocere per circa 15 minuti.

Passo 3.

Scolate i moscardini.

Passo 4.

Sminuzzate l'altra cipolla e fatela imbiondire con l'olio e l'aglio.

Passo 5.

Unite alcune foglie di salvia e una foglia di alloro.

Passo 6.

Appena rosolati, bagnate con aceto e togliete l'aglio.

Passo 7.

Mescolate e fate cuocere per 10 minuti.

Passo 8.

Condite con sale e pepe.

Passo 9.

Disponete a strati i moscardini in un contenitore di vetro e versate il liquido di cottura tiepido.

Passo 10.

Conservate in luogo fresco.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)