



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

## **Moscardini in umido**



**4** Persone

**Secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **tegame**

I moscardini in umido sono un gustoso piatto di pesce della tradizione ligure. Sono ottimi accompagnati da crostini di pane abbrustoliti o fritti. I moscardini sono dei piccoli polipetti di sabbia che potete distinguere dal polpo per il fatto che hanno solo una fila di ventose per ogni tentacolo invece che due

### **Ingredienti**

- 1 kg di moscardini
- 25 gr di funghi secchi
- 150 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- aglio
- rosmarino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- 4 fette di pane

## **Preparazione Moscardini in umido**

### **Passo 1.**

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida.

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto con cipolla, aglio prezzemolo e rosmarino tritati.

### **Passo 3.**

Aggiungete i pelati ed i funghi. Salate, pepate e fate cuocere per 15/20 minuti.

### **Passo 4.**

Aggiungete i moscardini e continuate la cottura per altri tre quarti d'ora.

### **Passo 5.**

Mentre i moscardini sono in cottura, tagliate il pane a cubetti e frigetelo in olio extravergine d'oliva.

### **Passo 6.**

Servite i moscardini in umido accompagnati dai crostini di pane.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/01/2020
- ✓ **Calorie:** 220 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)