

Moscardini al Pomodoro con Capperi e Olive



Ingredienti:

1 kg di moscardini freschi,
400gr di polpa di pomodoro,
1 spicchio di aglio e 1
cipollina fresca, una
manciata di capperi sotto sale
e una decina di olive bianche,
peperoncino, vino bianco e
insaporitore per sughi a base
di pomodoro di Ariosto.

- 1) Pulite i moscardini, in una larga padella fate dorare l'aglio che poi verrà eliminato e la cipollina, aggiungete i moscardini e bagnate di vino bianco, fate evaporare ed aggiungete la polpa di pomodoro, aggiungete un pizzico di insaporitore per sughi a base di pomodoro di Ariosto e fate cuocere a fuoco dolce, a metà cottura aggiungete i capperi dissalati e le olive bianche spezzettate e denocciolate.
- 2) Solo per ultimo aggiungete il peperoncino. Fate cuocere ed addensare. Servite con dei crostini di pane e un ciuffetto di prezzemolo.