

SECONDI DI PESCE

Moscardini alla ligure

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Moscardini	1500 g
Aceto di vino bianco	100 cl
Cipolle	3
Aglione	1 spicchio
Salvia	
Alloro	1 foglia
Olio d'oliva	4 cucchiari
Sale	
Pepe	poco

Preparazione

- 1 Pulite i moscardini, togliendo il 'becco' e gli occhi. Lavateli rapidamente, tagliateli a pezzetti, ma se sono piccoli lasciateli interi.
- 2 Lessateli per 10-15 minuti in acqua leggermente salata alla quale avete aggiunto una cipolla intera e tre cucchiari d'aceto forte. Sgocciolateli e teneteli da parte.
- 3 A parte rosolate in una casseruola quattro cucchiari d'olio, due cipolle di grandezza media tagliate a fettine sottili, uno spicchio d'aglio, un po' di salvia e una foglia d'alloro.
- 4 Quando le verdure hanno preso colore versate l'aceto, eliminate l'aglio, mescolate e cuocete a fuoco basso e a bollore appena accennato per circa 10 minuti.
- 5 Regolate il sale, aggiungete poco pepe. Sistemate i moscardini a strati in un vaso o in un recipiente di vetro, copriteli con il liquido di cottura intiepidito.
- 6 Chiudete il contenitore e tenete in luogo fresco. I moscardini così preparati si conservano molto a lungo. Vini di accompagnamento: Cinque Terre DOC, Bianchetto Del Metauro DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.