

SECONDI DI PESCE

Moscardini alla spezzina

Tradizione: Provincia di La Spezia, Liguria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Moscardini	800 g
Vino bianco secco	1 bicchiere
Cipolla grande	1
Basilico tritato	1 cucchiaio
Olio d'oliva	2 cucchiari
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite i moscardini, metteteli in una casseruola, copriteli con acqua salata e lasciateli cuocere per circa 50 minuti dall'inizio dell'ebollizione.
- 2 Quindi scolateli tenendo da parte 2 mestoli del liquido di cottura e affettate sottilmente la cipolla.
- 3 In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio facendo attenzione che non prenda troppo colore, poi irroratela con il vino e unite i moscardini lessati.
- 4 Lasciate insaporire il tutto, aggiustate di sale e pepe, insaporite il tutto con il basilico tritato e completate con il brodo di cottura del pesce messo da parte.
- 5 Portate ad ebollizione e servite con fette di pane grigliato.