

# Antipasto di moscardini

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g moscardini  
1 spicchio aglio  
3 cucchiaini olio d'oliva  
1/2 bicchiere vino bianco  
peperoncino  
sale  
pepe  
prezzemolo

## Preparazione

Pulire i moscardini e lavarli sotto la acqua corrente. Far imbiondire l'aglio schiacciato in una padella con l'olio. Unire i moscardini ben asciugati e farli rosolare per 2 minuti. Versare il vino e farlo evaporare, aggiungere sale, pepe e peperoncino e portare a cottura. Levare dal fuoco e farli raffreddare. Servirli cosparsi di prezzemolo tritato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>