

# RISTORANTE MARECHIARO

TUTTI I GIORNI PESCE FRESCO



## MOSCARDINI IN AMMOLLO

Ingredienti:

- . kg di moscardini,
- . 1 aglio, 1 cipolla,
- . 30 g. di funghi secchi,
- . 250 g di pomodoro,
- . 1 rametto di rosmarino,
- . Prezzemolo qb, olio, sale, pepe,
- . 300 g i crostini di pane fritto,

Preparazione

Rosolare il prezzemolo, il rosmarino, la cipolla, e l'aglio, aggiungere i funghi, il pomodoro, il sale ed il pepe necessari. Mescolate bene e fate cuocere per una ventina di minuti unendo, se necessario, qualche cucchiaio di acqua. Versate nella padella i moscardini e proseguite la cottura, a fuoco basso e a recipiente coperto, per 45 minuti. disponete i crostini di pane fritti su un piatto di portata, disponetevi i moscardini irrorati con il loro sughetto e serviteli caldi.



## BURIDDA DI SEPIE

Ingredienti:

- . un kg e mezzo di seppie,
- . 6 pomodori maturi (oppure un cucchiaio di concentrato di pomodoro ),
- . 400 g di piselli freschi, già sgranati,
- . una cipolla tritata, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di prezzemolo tritato un cucchiaio di capperi dissalati, un bicchiere di vino bianco secco, un dl di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Pulite le seppie come al solito, privandole del becco, dell'osso, degli occhi e del sacchetto del nero, lavatele con cura e ritagliatele a listarelle o pezzetti; poi rosolatele in un tegame di coccio, con l'olio e l'aglio tritato. Appena dorate, aggiungete la polpa dei pomodori ( o il concentrato diluito nel vino ), versate il bicchiere del vino, regolate il sale e il pepe, incoperchiate e lasciate cuocere per quasi un'ora a fuoco docile. Se necessario aggiungete un mestolino di brodo.