

## MOSCARDINI IN SALSA



**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 6 persone

Scolare bene i moscardini dal loro olio. Lavare e strizzare sotto l'acqua corrente una manciata di capperi, tritarli insieme a un peperoncino, uno spicchio d'aglio, un rametto di maggiorana o timo, le acciughe e il prezzemolo. Mettere dell'olio in una padella e scaldare appena il trito con le verdure. Aggiungere i moscardini e farli saltare per pochi attimi. Unire il sugo all'arrabbiata e le patate leggermente scaldate.

Cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.

### Menù Ingredients

10 Filetti di Acciughe - MP1  
200 g. Sugo all'Arrabbiata - CR1  
30 g. Capperi sotto sale - U39  
400 g Patate pronte al naturale - Z62  
800 g. Polipetti alla marinara - MU1X  
qb Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredients

50 g. maggiorana o timo  
1 spicchio aglio  
50 g. prezzemolo  
1 peperoncino fresco