# MOSCARDINI IN SALSA



## Ingredienti Menù

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

## Ingredienti

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

**Chef:** Monica Copetti

**Senza glutine**

## Procedimento

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)