Москардини (Мускусные Осьминоги) в Томатном Соусе

Время приготовления: 45 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 персоны)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 300г
  - Белое вино (или яблочный уксус) по вкусу
  - Дольки чеснока 1
  - Москардини 400г
  - Оливковое масло по вкусу
  - Репчатый лук 1
  - Соль по вкусу
  - Тимьян по вкусу
  - Хлеб 2 куска

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Очистить лук и тонко порезать.
2. Подогреть в сковороде оливковое масло, добавить дольку чеснока, лук и очищенные москардини, несколько листиков тимьяна, посолить, поперчить и обжарить в течение нескольких минут.
3. Добавить немного вина и выпарить. Добавить ***Pomìto Мякоть томатов в кубиках*** и еще немного тимьяна, перемешать и готовить с закрытой крышкой около 45 минут.
4. Добавить соль и перец.
5. Поджарить на сковороде с небольшим количеством оливкового масла хлеб.
6. Выложить москардини в глубокую тарелку, добавить хлеб, немного оливкового масла и молотого перца.