

# Moscardino



## Tipo

Molluschi

## Nome scientifico

Eledone moschata

## Famiglia

Octopodidae (Ottopodi)

## Ordine

Octopoda (Ottopodi)

Corpo ovale a forma di sacco con testa ben distinta dal corpo, più stretta di questo, occhi laterali sporgenti. Ha pelle liscia. Emana un forte odore di muschio dovuto alla presenza di ghiandole nella pelle. Dalla bocca si diramano 8 braccia, molto allungate, munite di una fila di ventose unite fra loro da una membrana.

Colorazione bruna, con membrana azzurrognola. Lunghezza massima 30-40 cm.

## Caratteristiche organolettiche

Carni discrete e tenere, soprattutto quelle degli esemplari più piccoli. Commercializzato fresco e congelato.

## Particolarità

Viene solitamente commercializzato sui luoghi di pesca.

## Come riconoscere se è fresco

Per riconoscerne la freschezza si deve osservare il colore del mollusco: più la colorazione è viva e intensa, nelle sue varie sfumature, più è garantita la freschezza.

## Pulizia e trattamento

Lavare i molluschi sotto l'acqua corrente strofinando i tentacoli con le mani, per eliminare i residui di sabbia, ed asciugare bene con un foglio di carta da cucina; staccare la testa dal corpo, eliminare da questa gli occhi e la bocca (la protuberanza a forma di becco di pappagallo); estrarre la conchiglia trasparente e le interiora; dai molluschi più grossi togliere la pelle che li riveste. Alcune preparazioni richiedono che la testa resti attaccata alla sacca: in questo caso, aprire la sacca con un taglio verticale per estrarre le interiora. Un trucco per spellare più facilmente i calamari consiste nel metterli mezzo minuto in acqua bollente e passarli poi in acqua fredda.

## Preparazioni tipiche

Il moscardino è saporito se cucinato in umido: scaldare dell'olio in una pentola, aggiungere 2 spicchi d'aglio e farli rosolare, versare i moscardini cuocendoli per circa 3 minuti a fiamma alta rigirandoli spesso, bagnarli con vino bianco, abbassare il fuoco e cuocere per altri 30 minuti circa (il tempo di cottura dipende dalla grandezza dei molluschi). È possibile anche aggiungere una manciata di funghi secchi ammollati e tritati e una cucchiata di conserva di pomodoro.

## Dove si pesca

Vive su fondi fangosi, è pescato principalmente con reti a strascico. Specie comune nel Mediterraneo.

## Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.