

ANTIPASTI E SNACK

## Telline alla marinara

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

---



### INGREDIENTI

- 1 kg di telline
- 2 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 4 fette di pane.

### PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere l'aglio nell'olio.



**2** Unirvi le telline e farle andare a fuoco vivace per alcuni minuti.



**3** Spegnere e unirvi il prezzemolo tritato.



- 4 Nel frattempo bruschettare le fette di pane, facendole prima tostare e poi sfregando a crudo uno spicchio d'aglio sulla fetta, quindi distribuirvi sopra un filo d'olio.





5 Servire le telline accompagnate dalle fette.



