

SECONDI PIATTI

Arselle a schiscionera

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

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



INGREDIENTI

1 chilo di arselle
aglio
prezzemolo
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Si lavano bene le arselle e si mettono al fuoco in un tegame senza acqua. Una volta che il calore ha fatto aprire le valve si cola l'acqua che hanno emesso e si lascia decantare.
In un altro tegame si rosola in un bicchiere d'olio un battuto di aglio e prezzemolo, vi si versano le arselle col guscio e si allunga con l'acqua ben riposata. Si lascia cuocere il tutto per circa dieci minuti.
Si servono le arselle nei piatti da minestra sul cui fondo possono essere adagiate delle fettine di pane fritto.

Nello stesso modo è possibile cucinare le cozze o un misto di arselle e cozze.