

Arselle Alla Viareggina

Lasciate a bagno in acqua fredda salata le arselle, al meno per tre-quattro ore, in modo che queste si 'purghino', prima di accingersi a cucinarle. Nel frattempo preparate il trito, con il timo, il rosmarino, l'alloro, il basilico, la cipolla e l'aglio; mettetelo in un grosso tegame (perch? dovr? contenere tutte le arselle), irrorare con l'olio, adagiatevi sopra le arselle, aggiungete il vino, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco vivo, finch? non vedrete tutti i gusci aprirsi. Lasciate raffreddare, liberate le arselle dal guscio superiore e passate al colino il loro sugo di cottura. Mettete quindi le arselle in luogo caldo fino al momento di servirle. Intanto, con il sugo passato al colino, stemperate in una casseruolina la farina, mescolando accuratamente per evitare il formarsi dei grumi, unite il burro e fate scaldare bene prima di versare questo condimento sulle arselle tenute in caldo. Servite le arselle, nello stesso recipiente in cui le avrete conservate, accompagnate con crostoni di pane fritto nel burro o nell'olio ben caldi) e prezzemolo tritato.

Ingredienti

1500 G Arselle
1 Rametto Timo
1 Rametto Rosmarino
3 Foglie Alloro
Alcune Foglie Basilico
1 Cipollina
1 Spicchio Aglio
4 Cucchiari Olio D'oliva
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
Sale
Pepe
3 Cucchiari Farina
20 G Burro
Crostoni Di Pane Fritti In Olio O Burro
1 Ciuffo Prezzemolo

Note

Luogo: Toscana. Luogo: Viareggio.