

Arselle In Teglia

Lavate bene le arselle, poi mettetele sul fuoco con poca acqua salata e lasciatevele per circa 10 minuti; quindi scolatele, raccogliendo la loro acqua di cottura in una ciotola. Filtrate attraverso un telo questo liquido e tenetelo da parte. Mettete sul fuoco un tegame con l'olio e ponetevi ad appassire un trito fatto con la cipolla, il sedano e il prezzemolo. Dopo qualche minuto unite al soffritto le arselle e la loro acqua di cottura, in cui avrete diluito la salsa di pomodoro. Regolate di sale e di pepe e insaporite con un pochino di noce moscata grattugiata e con la paprica. Coprite il tegame e fate cuocere dolcemente per circa 20 minuti. Disponete i crostini di pane in quattro ciotoline di terracotta e versatevi sopra le arselle con il loro intingolo, quindi servite ben caldo.

Ingredienti

1000 G Arselle
Acqua
Sale
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
1 Cipolla
1 Costa Sedano
1 Mazzetto Prezzemolo
2 Cucchiari Salsa Di Pomodoro
Pepe
Noce Moscata
1/2 Cucchiario Paprica
200 G Crostini Di Pane Tostati

Note

Preparazione: 45 minuti.