

# Arselle alla viareggina

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1500 g arselle  
1 rametto timo  
1 rametto rosmarino  
3 foglie alloro  
Alcune foglie basilico  
1 cipollina  
1 spicchio aglio  
4 cucchiaini olio d'oliva  
1 bicchiere vino bianco secco  
sale  
pepe  
3 cucchiaini farina  
20 g burro  
crostoni di pane fritti in olio o burro  
1 ciuffo prezzemolo

## Preparazione

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 (perché dovrà contenere tutte le arselle), irrorare con l'olio, adagiatevi sopra le arselle, aggiungete il vino, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco vivo, finché 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>