

ZUPPA DI TELLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di telline,
- 1 cipolla,
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 uova,
- 1 limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- alcune fette di pane.

Mettete a bagno per alcune ore le telline e risciacquatele accuratamente per eliminarne ogni traccia di sabbia.

In una casseruola con l'olio fate cuocere dolcemente la cipolla tritata, appena sarà imbriondita gettatevi le telline, coprite il recipiente e lasciate che le telline si aprano.

Allontanate allora dal fuoco la casseruola, aggiungete due uova sbattute, diluite col succo di limone.

Unite il prezzemolo e il sale.

Mescolate con un mestolo di legno e distribuite le telline con la loro salsa d'uovo su fette di pane abbrustolito poste sul fondo di ogni scodella.