

498. TELLINE O ARSELLE IN SALSA D'UOVO

Le arselle non racchiudono sabbia come le telline e però a quelle basta una buona lavatura nell'acqua fresca. Tanto le une che le altre mettetele al fuoco con un soffritto di aglio, olio, prezzemolo e una presa di pepe, scuotetele e tenete coperto il vaso onde non si prosciughino. Levatele quando saranno aperte ed aggraziatele con la seguente salsa: uno o più rossi d'uovo, secondo la quantità, agro di limone, un cucchiaino di farina, brodo e un po' di quel sugo uscito dalle telline. Cuocetela ad uso crema e versatela sulle medesime quando le mandate in tavola. Io le preferisco senza salsa e le fo versare sopra fette di pane asciugate al fuoco. Così si sente più naturale il gusto del frutto di mare. Per la stessa ragione non lo mettere il pomodoro nel risotto con le telline.