

SECONDI DI PESCE

Arselle alla viareggina

Tradizione: Viareggio (LU), Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Arselle	1500 g
Timo	1 rametto
Rosmarino	1 rametto
Alloro	3 foglie
Basilico	alcune foglie
Cipollina	1
Aglio	1 spicchio
Olio d'oliva	4 cucchiari
Vino bianco secco	1 bicchiere
Sale	
Pepe	
Farina	3 cucchiari
Burro	20 g
Crostoni di pane fritti in olio o burro	
Prezzemolo	1 ciuffo

Preparazione

- 1 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.
- 2 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.
- 3 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.

- 4 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.
- 5 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.