TELLINE AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di telline,
- quattro cucchiai di olio,
- un mazzetto di basilico,
- due spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe in grani.

Lavate accuratamente le telline e lasciatele scolare per qualche minuto.
Fate scaldare l'olio in un tegame; unitevi le telline e fatele cuocere a fuoco vivo fino a che non si saranno aperte.
Aggiungete il basilico e l'aglio finemente tritati e salate appena.
Macinate abbondantemente il pepe e unitelo alle telline; rimestate e fate cuocere ancora per qualche minuto.
Trasferite le "telline al pepe" sul piatto da portata e servitele caldissime.