499. ARSELLE O TELLINE ALLA LIVORNESE

Fate un battutino di cipolla e mettetelo al fuoco con olio e una presa di pepe. Quando la cipolla avrà preso colore unite un pizzico di prezzemolo tritato non tanto fine e dopo poco gettateci le arselle o le telline con sugo di pomodoro o conserva. Scuotetele spesso e quando saranno aperte, versatele sopra a fette di pane arrostito, preparate avanti sopra un vassoio. Le arselle così cucinate sono buone; ma, a gusto mio, sono inferiori a quelle del numero precedente.