

# RISOTTO ALLE ARSELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 850 g di arselle,
- 300 g di pomodori pelati,
- 125 cl di brodo,
- aglio,
- prezzemolo,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far aprire a fuoco vivo le arselle ben lavate, sgusciarle e farle insaporire in un trito di aglio e prezzemolo con burro e olio. Unire i pomodori frullati e il riso, bagnare con l'acqua emessa dai molluschi durante l'apertura, versare il brodo caldo e portare a cottura.

Regolare di sale, pepare e servire.