

## SPAGHETTI ALLE ARSELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di arselle,
- aglio,
- prezzemolo,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- sale.

Far aprire a fuoco vivo le arselle ben lavate, sgusciarle e farle insaporire in padella con l'olio, l'aglio, il peperoncino e il prezzemolo tritato.

Cuocere gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata, condirli con le arselle e servire.