

RICETTA DEL GIORNO

Telline alla livornese

INGREDIENTI: *1 kg di telline, una piccola cipolla tritata, ½ bicchiere di olio extravergine d'oliva, un cucchiaino di prezzemolo tritato, un pezzetto di peperoncino, quattro pomodori spellati senza semi e tagliati a pezzi, due uova sbattute.*

PREPARAZIONE: Mettere in una padella l'olio e rosolarvi la cipolla. Aggiungere il pomodoro, il prezzemolo e il peperoncino e cuocere per 5 minuti a fuoco basso. Versarvi le telline, coprire la padella e cuocere per altri 5 minuti. Spegnerne il fuoco, unire le uova, mescolarle bene e servire caldo.