



Il guazzetto di cozze e arselle è un piatto tradizionale sardo tipico della costa, noto soprattutto nella zona di Olbia e di Cagliari. Una specialità che si ispira alle materie prime messe a disposizione dalla natura, principalmente all'immensa risorsa costituita dal mare. La cucina di mare sarda, meno conosciuta rispetto a quella di terra e molto più recente, anche se ormai ha alcuni secoli, si è sviluppata grazie al turismo andando incontro a una veloce evoluzione che, ispirandosi agli usi locali, ha permesso all'isola di toccare le vette assolute del gusto. Ne è prova questa ricetta semplice e appetitosa ricca di sapore, da servire come antipasto o come secondo piatto.

## LA RICETTA DI ASSAGGIA

## INGREDIENTI

- Pomodoro
- · Aglio
- Prezzemolo
- · Olio
- Peperoncino
- Cozze
- Arselle
- Pane Pistoccu

## **PROCEDIMENTO**

Lavate bene le cozze, raschiando la superficie esterna per rimuovere eventuali incrostazioni ed eliminate il bisso con un coltello. Sciacquate bene anche le arselle e scolate. In una padella fate soffriggere aglio, olio e peperoncino, poi aggiungete il pomodoro. Fate cuocere per circa dieci minuti, poi aggiungete le cozze e le arselle e lasciate sul fuoco finché l'acqua non si rapprende. Una volta che i molluschi si sono aperti, aggiungete altro prezzemolo, peperoncino e pomodori freschi a pezzetti. Impiattate e servite con del pane pistoccu.



