

## *Fregola con cozze e arselle*

*Ingredienti per 6 persone : 500 gr. di fregola grossa sarda, 500 gr. di arselle o vongole, 200 gr. di cozze, Olio extravergine di oliva, 2 spicchi d'aglio, 600 gr. di pomodori freschi o pelati, Prezzemolo e basilico.*



*Lavare le cozze e le arselle e metterle da parte con il guscio. Intanto far rosolare l'aglio e il prezzemolo nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungere le cozze, le arselle e i pomodori. Far cuocere il tutto per qualche minuto.*

*Aggiungere circa un litro d'acqua e una presa di sale e continuare la cottura fino a bollitura. A questo punto aggiungere la fregola e far cuocere per circa dieci minuti mescolando il tutto di tanto in tanto. Servire caldo con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva.*

