

SPAGHETTI CON LUMACHE

INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Acciughe salate	3
Aglio	3 spicchi
Olive piccanti	800 g
Prezzemolo	1 cucchiaio
Basilico	1 cucchiaio
Mentuccia	1 cucchiaio
Olio Oliva	½ bicchiere
Spaghetti	400 g
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

In una padella sufficientemente grande mettere l'olio, farlo scaldare; quando è caldo mettere l'aglio non sbucciato, l'acciuga dissalata e tagliata a pezzettini.

Versare anche i capperi ben puliti, le olive snocciolate tagliate a metà, le sole foglioline di prezzemolo, basilico e mentuccia.

Nel frattempo si saranno cotti al dente gli spaghetti e li si mettono in padella assieme alle lumache tagliate a pezzetti dove saranno saltati due minuti circa.

Salare, pepare al gusto e servire ben caldo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1