

## MACCHERONI CON LUMACHE ALLA DIAVOLA

### 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

Olio d'oliva	½ bicchiere
Peperoncino	½
Aglione	2 spicchi
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pomodori	500 g
Maccheroni	320 g
Sale e pepe	

### PREPARAZIONE

In una padella sufficientemente grande mettere l'olio, farlo scaldare; quando è caldo mettere l'aglio schiacciato e farlo soffriggere.

Quando è dorato toglierlo, aggiungere il peperoncino ed il vino.

Quando il vino sarà evaporato, aggiungere i pomodori spellati e tagliati a pezzi, e poi le lumache tagliate a pezzi.

Mescolare, salare e cuocere per 10 minuti.

A parte far cuocere i maccheroni al dente, scolarli e far terminare loro la cottura nella padella dove c'è la salsa delle lumache, rimescolandoli sovente e facendo assorbire parte della salsa stessa.

Nello scodellare la pasta nel piatto di portata, fare in modo che le lumache siano bene in vista; servire ben caldo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1