



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*  
di Lorini Marco P.I. 02386970186  
info@chiocciolatecnologica.it  
cell. 333 6874294



## LUMACHE ALLA SICILIANA

### INGREDIENTI

Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Olio d'oliva	½ bicchiere
Cipolla	1 grossa
Origano	1 cucchiaino
Pomodori freschi	500 Gr
Peperone dolce	1
Peperoncino piccante	1
Sale	q.b.

### PREPARAZIONE

Dopo aver ben lavato le lumache, metterle a lessare in acqua fredda, in modo che escano dal guscio prima della bollitura. Lasciare bollire 15 minuti.

In una casseruola a parte versare l'olio e far soffriggere la cipolla tritata, il peperone dolce tagliato a tocchetti, i pomodori spelati e tagliati a pezzi ed il peperoncino rotto in 2 o 3 pezzi. Salare e cuocere per una decina di minuti col coperchio.

Aggiungere le lumache scolate, mescolare bene perché s'intridano di salsa, coprire e lasciare a sobbollire per 30 minuti a fuoco bassissimo.

Scoperchiare correggere di sale, aggiungere l'origano, mescolare e servire.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2