



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



## CHIOCCIOLE ALL'ISCHITANA

### 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  
aglio  
prezzemolo  
pomodorini  
peperoncino forte  
2 bicchieri di vino bianco secco

### PREPARAZIONE

Riscaldare l'olio, aggiungere l'aglio, la cipolla, il peperoncino ed il prezzemolo; lasciare appassire. Unire quindi le chiocciole, già bollite per 20 minuti, fino a brasarle. Bagnare con vino bianco e farle asciugare; aggiungere poi i pomodorini, facendoli cuocere per 4-5 minuti a fuoco vivo. Salare e servire in piatto ben caldo.

Tempo di preparazione circa 45 minuti  
Difficoltà 2