

LUMACHE STUFATE

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

cipolle grandi	4
aglio	3 spicchi
di pomodori	600 gr.
prezzemolo	2 cucchiari
alloro	2 foglie
olio	1 bicchiere
¼ bicchiere di aceto di vino	
vino bianco secco	½ bicchiere
sale e pepe.	q.b.

PREPARAZIONE

In una casseruola mettere l'olio e farlo scaldare. Aggiungere le cipolle e l'aglio finemente affettate. Lasciare dorare un momento le cipolle. Aggiungere l'aceto di vino, il pomodoro, il prezzemolo, l'alloro, sale, pepe e acqua. Buttare le lumache lessate e cuocere ancora per 45 minuti a fuoco lento. Servire caldo, preferibilmente con un piatto di riso

Tempo di preparazione circa 60 minuti
Difficoltà 1