

## LUMACHE AL MODO DI ALICANTE

### 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	2
prosciutto cotto affumicato	300 gr
aglio	2 spicchi
pomodoro	400 gr
prezzemolo	1 cucchiaio
timo	1 cucchiaino
alloro	2 foglie
chiodi di garofano	2
sale e pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

Fare un battuto con la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e un pochino (50 gr) del prosciutto cotto. In una casseruola mettere l'olio e il battuto a soffriggere, mescolare bene, aggiungere il prosciutto cotto a striscioline, il pomodoro passato al passaverdure, l'alloro, il timo, i chiodi di garofano e le chioccioline. Mescolare e salare e pepare al gusto. Poi aggiungere acqua calda fino a coprire bene le lumache. Lasciare per 30 minuti, poi spegnere. Portare in tavola sul piatto di servizio e ben caldo.

Tempo di preparazione circa 75 minuti  
Difficoltà 2