



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



LUMACHE IN CASSERUOLA

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

Aglione	2 spicchi
Pomodori Pelati	500 gr
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Origano	q.b.
Peperoncino	q.b.
Vino Bianco	q.b.

PREPARAZIONE

Fate soffriggere in una casseruola l'aglio con l'olio, unite i pomodori tritati, condite con sale e pepe e cuocete a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungete le lumache, bagnate con due bicchieri di vino, insaporite con origano e peperoncino e proseguite la cottura per almeno un'ora.

Tempo di preparazione circa 75 minuti
Difficoltà 1