



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



LUMACHE ALL'ORIGANO

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	4 cucchiari
aglio	4 spicchi
peperoncino piccante senza semi	1
pomodori pelati spezzettati	500g
origano	q.b.
sale	q.b.

PREPARAZIONE

In un tegame soffriggete nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati e il peperoncino; toglieteli, versate i pomodori, salate il necessario, unite abbondante origano, portate a bollire e, infine, aggiungete le lumache. Cuocete a fuoco moderato per un'oretta.

Regolate di sale e servite. Il sugo non dovrà essere molto addensato in modo che vi si possa inzuppare il pane.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 1