



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



## PERCIATELLI CON LE LUMACHE

### 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

pasta tipo Perciatelli	400g
aceto di vino	
olio d'oliva extra-vergine	10 cl
cipolla	1 piccola
pomodori pelati	800g
prezzemolo tritato	1 cucchiaio
sale	q.b.
pepe	q.b.
pecorino grattugiato	70g

### PREPARAZIONE

In un tegame rosolate con l'olio, la cipolla tritata, unitevi i pomodori pelati spezzettati, il prezzemolo, salate e pepate.

Cuocete la salsa finché si raddensa e a metà cottura unite le lumache. Lessate i perciatelli in acqua leggermente salata, sgocciolateli al dente e conditeli con il pecorino grattugiato e la salsa.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 1