

## LUMACHE AL VINO

### 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

Cipolla	1
Aglione, spicchi	2
Sedano	q.b.
Vino rosso	2 bicchieri
Lardo	2 fette
Erbe aromatiche	q.b.
Olio extravergine	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

### PREPARAZIONE

In un tegame rosolate un battuto di cipolla, aglio e sedano insieme con le fette di lardo tagliate a cubetti.

Versatevi le lumache, aggiungete del sale e pepe, il vino rosso e lasciate evaporare. Infine coprite con dell'acqua calda, unendo un mazzetto di erbe aromatiche. Fate cuocere le lumache per circa 30 minuti a fuoco basso.

Tempo di preparazione circa 45 minuti

Difficoltà 1