

LUMACHE IN SALSA PICCANTE

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	3 spicchi
peperoncino rosso	1
acciughe	3
olio d'oliva	4 cucchiari
menta fresca	alcune foglie
di pomodori	400g
sale	q.b.
pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Fate scaldare l'olio in una capace casseruola e soffriggetevi gli spicchi d'aglio a calore moderato fino a quando prendono colore, dopodiché eliminateli e mettete nel recipiente le acciughe lavate, private della lisca e sminuzzate. Lasciatele cuocere fino a quando si saranno disfatte, quindi unite i pomodori, pelati, privati dei semi e ridotti a filetti, e il peperoncino spezzettato.

Fate addensare un poco la salsa a fuoco dolce, poi condirla con il sale necessario, una macinata di pepe e alcune foglie di menta tritate e aggiungete le lumache.

Lasciate insaporire i molluschi nella salsa per circa 30 minuti, a calore moderato, quindi servite con fette di pane casereccio.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2