

LUMACHE AL POMODORO

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

Pomodori pelati	300 g
Acciughe dissalate	2
Olio	4 cucchiari
Aglione	2 spicchi
Peperoncino piccante	A piacere
Mentuccia	Alcune foglie
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

Mettete in un tegame l'olio, l'aglio e il peperoncino; appena saranno imbionditi aglio e peperoncino e, fuori dal fuoco, fate spappolare le acciughe, aiutandovi con una forchetta.

Rimettete sul fuoco, versate i pomodori, salate il necessario, unite le foglie di mentuccia, portate a bollire e infine aggiungete le lumache. Cuocete a fuoco moderato un'oretta. Servite.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 1