



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



LUMACHE ALLA CALABRESE

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

Cipolle	300 gr
Olio extravergine di oliva	4 cucchiari
Origano	1 cucchiario
Peperoncino rosso in polvere	a piacere
Pomodori concentrato	100 gr
Sale	q.b.

PREPARAZIONE

Tritate la cipolla e mettetela a dorare in una pentola con 4 cucchiari di olio. Quando la cipolla sarà dorata, aggiungete le lumache, e fatele rosolare per un minuto, poi aggiungete dell'acqua calda fino a coprirle, un po' di sale (o, per dare maggiore sapore, un dado di carne), e fatele cuocere per almeno 45 minuti a fuoco basso, coprendo la pentola con un coperchio (aggiungete eventualmente dell'acqua calda, se necessita, fino al termine della cottura).

Quando le lumache saranno abbastanza asciutte, aggiungete il peperoncino in polvere e il concentrato di pomodoro: lasciate rosolare le lumache fino a che il concentrato sia ben amalgamato, poi aggiustate di sale, spegnete il fuoco e aggiungete un filo di oliva di oliva crudo e l'origano ridotto in polvere sottile; servite in piatti fondi, accompagnati da fette di pane casereccio.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2