

ANTIPASTI E SNACK

# Lumachine di mare al sugo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Le **lumachine di mare** sono un mollusco molto apprezzato in cucina, soprattutto al centro e sud Italia, in particolare nelle zone costiere, dove vengono preparate in vari modi. La ricetta più famosa è quella delle **lumachine di mare al sugo di pomodoro**. Le lumachine di mare al sugo sono un **piatto aromatico e molto saporito**, che si serve soprattutto come **antipasto** ma anche come **secondo**, accompagnato da [pane casereccio](#) abbrustolito o [polenta](#).

Per **cucinare le lumachine di mare**, bisogna pulirle accuratamente, lasciandole spurgare in acqua salata e sciacquandole più volte. Poi vanno lessate in

acqua con alloro e aggiunte al sugo di pomodoro, dove cuociono per altri 20 minuti circa. Per **gustare le lumachine di mare al sugo**, bisogna estrarle dal guscio con degli stuzzicadenti e mangiarle calde.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani queste deliziose lumachine di mare in umido, **portale in tavola quando vuoi stupire gli ospiti con un piatto tradizionale e ricercato.**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Polipetti affogati](#)

[Seppie alla veneziana](#)

[polpo con cipolle e patate](#)

[Frittelle di pesce](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

## INGREDIENTI

LUMACHE DI MARE 1 kg

PASSATA DI POMODORO 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE GROSSO manciata - 1

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Ecco come procedere per cucinare un buon piatto di lumachine di mare al sugo: lava molto bene le lumachine, scolale e trasferiscile in una pentola capiente.



**2** Aggiungi tanta acqua fredda da coprirle e oltrepassarle di due dita, quindi unisci una manciata di sale grosso. Chiudi la pentola con il suo coperchio e porta a bollore. Da quando inizia il bollore conta 20 minuti di cottura.





**3** A questo punto inizia la preparazione del sugo: fai soffriggere in padella in un bel giro d'olio extravergine di oliva, un trito di aglio e prezzemolo. Aggiungi un pezzetto di peperoncino, se ti piace.

Quando il soffritto sfrigolerà per bene, aggiungi la passata di pomodoro e lascia insaporire per 3 minuti circa.





4 Quando il sugo inizia a bollire aggiungi le lumachine scolate dal brodo di cottura e

mescolate. Lascia cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti o fino a che il sugo non abbia raggiunto la densità desiderata: un po' più liquida se è per condire una pasta, un po' più densa per essere servita su dei crostini di pane.



**5** Regola di sale a fine cottura, quindi insaporisci con del prezzemolo tritato. Servi con del pane abbrustolito e una spolverata di prezzemolo.



