

SECONDI PIATTI

Babbaluci cu sucu

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 2 *GIORNI PER SPURGARE LE LUMACHE*



INGREDIENTI

2 kg di lumache
1 scalogno
2 spicchi di aglio
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 cucchiario di estratto di pomodoro
800 g di salsa di pomodoro
poco peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate per bene le lumache e mettetele in uno scolapasta con sotto abbondante pangrattato.



2 Coprite con un vassoio ed un peso e fate spurgare per 2 giorni.

In una pentola mettete le lumache con acqua e sale, coprite e aspettare qualche minuti prima di accendere il fuoco, cucinare per 10 minuti e scolatele



3 Tritare lo scalogno.

In una casseruola profonda mettete l'olio con lo scalogno e l'aglio in camicia schiacciato, aggiungete le lumache



4 Dopo 5 minuti aggiungete l'estratto di pomodoro.

Fate rosolare un pò e aggiungete la salsa e poco peperoncino.



5 Fate cuocere per 30 minuti.

