

SECONDI PIATTI

Lumache al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg lumache
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- sedano q.b.
- 2 bicchieri vino rosso

- 2 fette lardo
- erbe aromatiche q.b.
- olio extravergine q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Pulite le lumache, lessatele in abbondante acqua per 15 m, sgusciatele, pulitele dall'intestino e tagliatele a pezzetti.

In un tegame rosolate un battuto di cipolla, aglio e sedano insieme con le fette di lardo

tagliate a cubetti.

Versatevi le lumache, aggiungete del sale e pepe, il vino rosso e lasciate evaporare. Infine coprite con dell'acqua calda, unendo un mazzetto di erbe aromatiche.

Fate cuocere le lumache per circa 2,5 h a fuoco basso.