

SECONDI PIATTI

Lumache alla menta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Lumache a piacere
foglie di menta
aglio
olio di frantoio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fate spurgare le lumache nella crusca per tre-quattro giorni; lavatele accuratamente e cuocetele in acqua salata; quindi toglietele dai gusci e conditele con l'olio. Aromatizzate, infine con le foglie di menta e l'aglio spezzettato.