

SECONDI PIATTI

Lumache con patate e tonno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

lumache grosse
1 cipolla
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
2 o 3 peperoni
3 patate
1 bicchiere di acqua
2 o 3 scatolette di tonno sottolio
sale
pepe
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciare le lumache vive a riposo per almeno 4 giorni in una cesta con dei fili di spaghetti cosicchè, mangiandoli, si possano spurgare e ripulire anche internamente.



2 Pulire per bene le lumache sciacquandole sotto l'acqua corrente e strofinandole tra di loro.

Dopo averle pulite, metterle dentro una pentola con dell'acqua salata e farle bollire, dovranno far uscire tutte le teste.

Eliminare, via via, la schiuma che si creerà nell'acqua.



3 Scolare le lumache e metterle da parte.

Prendere una grande pentola e fare un bel soffritto di cipolla, buttarvi le lumache, mescolare e aggiungere il concentrato di pomodoro insieme al bicchiere d'acqua.

Continuare la cottura.

Aggiungere i peperoni tagliati a pezzi , mescolare il tutto e continuare la cottura.

A metà cottura, aggiungere le patate tagliate grossolanamente, salare, pepare e continuare la cottura.

Quasi alla fine, aggiungere il tonno e lasciar cuocere per altri 5 minuti.



