

SECONDI PIATTI

# Lumache di mare al finocchio

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

Lumache di mare  
aglio  
olio  
vino rosso secco  
finocchio selvatico  
pomodori.

## PREPARAZIONE

**1** Le lumache vengono tenute a bagno in acqua dolce e poi sistemate in una casseruola con l'olio, l'aglio e il finocchio.

Il tutto è quindi inaffiato abbondantemente con del vino rosso e cotto a fuoco lento. Vengono poi aggiunti dei pomodori tagliati a pezzetti e la casseruola tenuta ancora sul fuoco fino ad ottenere un sugo molto ristretto.