SECONDI PIATTI

# Lumache in umido

*di: Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

## INGREDIENTI

60 lumache pulite e sgusciate

2 spicchi d'aglio

2 scalogni

un mezzo cucchiaio di conserva

una manciata di prezzemolo

un bicchiere di vino bianco secco

olio

burro

sale e pepe qb.

## PREPARAZIONE

1 Rosolare in burro e olio il trito di scalogno, aglio e prezzemolo; unire le lumache e passarle adagio; aggiungere il vino e lasciarlo evaporare. Salare e cuocere il tutto a fuoco lento per due ore, unendo un mescolo di brodo.a metà cottura aggiungere la conserva diluita con altro brodo, far ridurre il sugo in modo da renderlo denso, facendo uso intelligente del

coperchio.

A cottura ultimata, a fuoco spento, cospargere leggermente con aglio e prezzemolo tritati.

Servire con polenta appena fatta o “stiidida”