SECONDI PIATTI

Lumache e porcini in umido

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

1 confezione di lumache surgelate e già cotte (sono reperibili nelle lumacherie)

4 porcini di media dimensione

2 grosse cipolle bianche

1 spicchio d'aglio

pomodoro possibilmente già cotto con i soliti sapori (basilico

santoreggia

maggiorana etc.)

sale e pepe a piacere

1 cucchiaio olio oliva extra-vergine.

PREPARAZIONE

1 Far appassire le cipolle affettate fini e lo spicchio d'aglio nell'olio, aggiungere i funghi a dadini, salare e pepare e lasciare colorire leggermente.
Aggiungere le lumache dissurgelate ed il pomodoro. Cuocere a fuoco moderato per circa

1/2 ora.

(se avanzate un po' di questa leccornia utilizzatelo come base ad un risottino).