

SECONDI PIATTI

Lumache in porchetta

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

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



INGREDIENTI

500 g di lumache lavate e spurgate
1/2 bicchiere abbondante di olio
2 spicchi di aglio
200 g di finocchio selvatico
1/2 kg di pomodori pelati a pezzi
sale
peperoncino macinato.

PREPARAZIONE

- 1 Far soffriggere nell'olio l'aglio e il finocchio tritati finemente. Quando sono ben rosolati, aggiungere una bella spolverata di peperoncino e poi i pomodori pelati. Cuocere per circa un'ora, aggiustare di sale quindi aggiungere le lumache. Proseguire la cottura con fiamma normale mescolando con delicatezza con un cucchiaino di legno e ruotando la padella con molta attenzione per non rompere i gusci. Aggiungere un bicchiere di acqua calda, coprire la padella con un coperchio e far bollire

ancora per circa un'ora fino a quando il liquido non sia consumato.

Servire in tavola ben calde.

Si mangiano con le mani e si estraggono dal guscio aiutandosi con gli stuzzicadenti.