

SECONDI PIATTI

Lumache in umido Lúmaghi in umid

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 cucchiaino 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”