

SECONDI PIATTI

# Lumache in umido

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di lumache  
400 g di pomodori pelati  
una cipolla piccola  
75 g di vino bianco secco  
60 g di olio extravergine d'oliva  
sale  
peperoncino forte tritato.

## PREPARAZIONE

- 1 Dopo che le lumache sono state spurgate per due o tre giorni, esse vanno messe in un recipiente terracotta con poca acqua accompagnata da sale e aceto. Ogni tanto è necessario muovere le lumache nel recipiente dando un movimento rotatorio a quest'ultimo. Questo processo va portato avanti per un pò di tempo per poi essere seguito da un abbondante lavaggio con acqua delle lumache. Una volta scolate esse vanno messe nel tegame dove insieme all'olio ha già soffritto la cipolla tritata. Aggiungere il vino

aggiustando di sale. Far sfumare il vino ed aggiungere il pomodoro. Far cuocere per far addensare la salsa che va corretta con il peperoncino forte a piacere.