

SECONDI PIATTI

Lumache trifolate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Lumache
olio
vino bianco
aglio
spezie
sale
pepe
brodo
prezzemolo
buccia di limone
pelati
pasta di acciughe
prosciutto cotto.

PREPARAZIONE

1 Far rosolare in un tegame l'olio e l'aglio, aggiungere le lumache già pulite, spruzzare con il vino bianco, aggiungere i pelati, la buccia del limone, un pò di brodo e far cuocere molto adagio. A metà cottura unire il prezzemolo, il prosciutto, poca pasta d'acciughe, spezie, sale e pepe quanto basta e far ultimare la cottura sempre molto lentamente affinché il sugo riesca denso e ben saporito. Questo piatto si accompagna in modo eccelso con la polenta fresca.