



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Tagliatelle al sugo di lumache**



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **due pentole**

## **Ingredienti**

- 600 gr di tagliatelle all'uovo
- 3 kg di lumache
- 6 pomodori
- 1 olio extravergine d'oliva
- aceto
- peperoncino
- aglio
- rosmarino
- maggiorana
- salvia
- menta
- sale
- pepe

## **Preparazione Tagliatelle al sugo di lumache**

### **Passo 1.**

Lavate le lumache in aceto e sale, quindi sciaquatele.

### **Passo 2.**

Ripetete più volte l'operazione Fate bollire le lumache in acqua per mezz'ora, quindi sgusciatele e rimettetele in aceto e sale, passatele quindi nella farina.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere aglio e peperoncino tritati, aggiungete le lumache, sale e pepe a piacere e fate cuocere.

### **Passo 4.**

A metà cottura unite gli aromi e la polpa di pomodoro.

### **Passo 5.**

Chiudete la pentola con un coperchio e completate la cottura.

### **Passo 6.**

Fate cuocere la pasta e conditela con il sugo ottenuto.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)