



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

Lumache di Bobbio



4 Persone

secondi Categoria

difficile Difficoltà

6 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Ingredienti

- 1 Kg di lumache
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- aceto
- salsa di pomodoro
- sale

Preparazione Lumache di Bobbio

Passo 1.

Fate spurgare le lumache, quindi lavatele.

Passo 2.

Mettetele a bollire per 20 minuti in acqua ed un po' di aceto.

Passo 3.

Una volta cotte, scolatele ed estraete le lumache dai gusci, quindi lavatele.

Passo 4.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una pentola con olio d'oliva.

Passo 5.

Mettete lumache a soffriggere, quindi aggiungete 2 cucchiari di salsa di pomodoro.

Passo 6.

Salate a piacere e proseguite la cottura per 4/5 ore.

Note

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