



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

Lumache all'origano



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 Kg di lumache
- 500 gr di pomodori pelati
- olio extravergine l'oliva
- aglio
- peperoncino
- origano
- sale

Preparazione Lumache all'origano

Passo 1.

Lavate le lumache in aceto e sale, quindi sciaquatele.

Passo 2.

Ripetete più volte l'operazione Fate soffriggere 4 spicchi d'aglio in un tegame, aggiungete il peperoncino.

Passo 3.

Togliete l'aglio ed aggiungete i pelati, quindi l'origano.

Passo 4.

Fate cuocere per qualche minuto ed aggiungete le lumache.

Passo 5.

Completate la cottura.

Note

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