



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

Lumache in porchetta



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 500 g di lumache
- 1/2 Kg di pomodori pelati
- 200 g di finocchio selvatico
- 1/2 bicchiere d'olio
- aglio
- peperoncino macinato
- sale

Preparazione Lumache in porchetta

Passo 1.

Preparate un soffritto con aglio olio e peperoncino.

Passo 2.

Aggiungete quindi i pomodori pelati.

Passo 3.

Lasciateli cuocere per un'oretta a fiamma bassa aggiustando di sale se serve.

Passo 4.

Unite le lumache ed un bicchiere di acqua calda.

Passo 5.

Coprite il tegame con un coperchio e fare cuocere per un'ora circa.

Note

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