



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

Bovoli conzi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **casseruola, schiumarola, piatto di portata**

Ingredienti

- 500 g di lumache di terra già spurgate
- 1 limone
- 0,5 dl di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- sale

Preparazione Bovoli conzi

Passo 1.

Lavate le lumache e mettetele a bollire in una casseruola, le lumache saranno pronte quando sulla superficie dell'acqua si sarà formata abbondante schiuma.

Passo 2.

Preparate un trito di prezzemolo e aglio, aggiungete succo di limone, poco sale e olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Scolate le lumache con una schiumarola, ponetele su un piatto di portata e versatevi sopra la salsa di limone e aromi.

Note

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