



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*  
di Lorini Marco P.I. 02386970186  
info@chiocciolatecnologica.it  
cell. 333 6874294



## TAGLIOLINI AL RAGU' DI LUMACHE

### INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr  
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Aglione	1 spicchio
Cipolla	1
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pomodori	500 g
Prezzemolo	1 cucchiaio
Olio d'oliva	½ bicchiere
Tagliolini	400 g
Sale, pepe e peperoncino	

### PREPARAZIONE

In una padella sufficientemente grande mettere l'olio, farlo scaldare; quando è caldo mettere l'aglio e la cipolla tritati.

Tagliare le lumache e farle insaporire qualche minuto, aggiungere il vino e farlo evaporare a fuoco vivace. Aggiungere alle lumache i pomodori tagliati a pezzetti, il prezzemolo tritato, il peperoncino ed il sale.

Cuocere per 10 minuti, regolando di sale e pepe.

Nel frattempo si saranno cotti al dente i tagliolini e li si mettono in padella assieme alle lumache dove saranno saltati un minuto.

Salare, pepare al gusto e servire ben caldo.

Tempo di preparazione circa 30 minuti

Difficoltà 1