

## LUMACHE ALLA VALLADOLID

### 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

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| pancetta affumicata (Bacon) | 500 gr       |
| olio d'oliva                | ½ bicchiere  |
| cipolle grandi              | 3            |
| spicchi d'aglio             | 2            |
| peperoncino                 | 1            |
| vino bianco o rosso         | 1 bicchiere  |
| polpa di pomodori           | 500 gr       |
| limoni di media grandezza   | 3            |
| prezzemolo tritato          | 1 cucchiaio  |
| Paprika dolce               | 1 cucchiaio  |
| semi di finocchio           | 1 cucchiaio  |
| zafferano                   | 1 cucchiaino |
| timo                        | 1 pizzico    |
| alloro in polvere           | 1 pizzico    |
| sale                        | q.b.         |

### PREPARAZIONE

In una casseruola mettere l'olio e farlo scaldare, quindi aggiungere le cipolle finemente affettate, gli spicchi d'aglio schiacciati con la mano e con tutta la buccia, il peperoncino spezzettato, la pancetta tagliata a strisce. Lasciare dorare un momento le cipolle. Aggiungere la polpa di pomodoro a pezzi, il pizzico di timo e quello di alloro, il cucchiaio di paprika, quello di prezzemolo e quello di finocchio. Coperchiare e cuocere 10 minuti a fuoco lento. Poi aggiungere la lumache ed il vino, i limoni sbucciati ma tagliati in 4 spicchi l'uno. Spargere lo zafferano e salare. Lasciare bollire per altri 10 minuti. Servire caldo nel solito piatto di servizio.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2