

## LUMACHE ALLA ROMANA

### 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

Acciughe	4
Pomodori	750 gr
Aglione	2 spicchi
aceto di vino	100 cl
Peperoncino piccante	1
Olio d'oliva	q.b.
Sale	q.b.

### PREPARAZIONE

Fate soffriggere nell'olio, l'aglio e appena tende a scurirsi gettatelo via, versate nel tegame le acciughe spinate e a pezzetti e il peperoncino, appena le acciughe si sono sciolte aggiungete il pomodoro a pezzetti, insaporite di sale e cuocete per qualche minuto.

Unite al sugo le lumache e cuocete a fuoco moderato per 30 minuti abbondanti. Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Tempo di preparazione circa 75 minuti

Difficoltà 2