



Lumachine aglio e prezzemolo - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

secondi piatti - lumache - preparazione

le lumache, devono spurgare alcuni giorni in una reticella, io aggiungo un pò di farina di semola, poi vanno lavate tante volte fino a quando l'acqua non rimane pulita, mettere un tegame con l'acqua fredda sul fuoco e versare le lumache vive, la fiamma bassissima, così le lumache restano con la testa fuori, aggiungere il sale, dopo si alza la fiamma e ogni tanto si deve togliere la schiuma che si formerà, in tutto la cottura è di 20 min. più o meno a seconda della grandezza. Sciacquarle e farle sgocciolare.

In un tegame mettere 6 cucchiaini d'olio, 4 spicchi d'aglio tritato, sale e peperoncino; appena rosolano leggermente unire le lumache ed un trito di prezzemolo. Far cuocere 10 minuti a fiamma bassa.

eCucinando.it