



Lumache di Roberto - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

secondi piatti - lumache - vino bianco

Lumache di Roberto

.... ricetta di Roberto

le lumache debbono aver già passato tutti i trattamenti vari per poterle insaporire ...(come ognuno fa con il proprio metodo)...quindi sono già cotte...

in bianco:

in un capiente tegame far rosolare per pochi attimi, olio, un pezzetto di burro con origano, 4 o 5 foglie di menta fresca, e spicchi di aglio vestito.

Passare le lumache nella farina, sfarinarle un poco e metterle nel tegame, pochi minuti a fuoco basso, rigirandole per bene ma con delicatezza per via dei gusci. Salare e pepare. Aggiungere due bicchieri di vino bianco secco senza far sfumare e acqua quanto basta per coprirle appena.

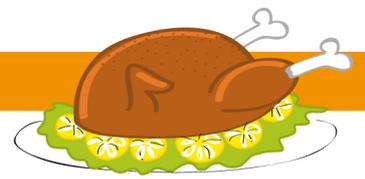
Far addensare

Per farle in rosso basta aggiungere pomodoro pelato o passata di pomodoro.

in bianco:



e in rosso:



eCucinando.it