



Lumachini dell'Adriatico

Si fa imbiondire la cipolla tritata e vi si versa un bicchiere di acqua bollente affinché svapori. Asciugata che sia l'acqua, si aggiunge l'aglio tritato fine, che si fa cuocere assieme alla cipolla, sale e peperoncino. Si unisce il finocchio selvatico, le bucce tritate di arancia e limone; il tutto deve cuocere a fuoco moderato, poi si aggiungono i lumachini ben lavati che si fanno insaporire. Quindi si versa il vino bianco che deve evaporare, aggiungendo poi i pomodori tritati e la conserva e acqua bollente occorrente. Si fa restringere il tutto a fuoco moderato e dopo circa una mezzora i lumachini sono pronti. Si addice un buon vino bianco secco; è indicato anche il nostro trebbiano.

Sabrina Vannucci

[Read More](#)
