



Lumache di Mare

Mettere nelle lumachine un bel goccio di olio, sale, pepe e peperoncino a piacere. Sciogliere un cucchiaio di conserva in un bicchiere di vino e aglio aggiungere un po' di acqua a pelo dei lumachine. Fare cuocere a fiamma molto vivace con coperchio per 10 minuti poi togliere il coperchio e lasciare consumare a fuoco dolce.

Vincenzina Rastelli, dalla ricetta del padre pescatore che cucinava direttamente in barca le lumachine appena pescate.

Ph: dolcettiamoassieme.altervista.org

[Read More](#)
