

## CONTORNI

# Lumache alla ligure

Tradizione: Liguria

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Lumache lessate     | 48             |
| Passato di pomodoro | 400 g          |
| Funghi secchi       | 10 g           |
| Vino bianco secco   |                |
| Olio d'oliva        | 3 cucchiaini   |
| Cipolla             | 1              |
| Aglio               | 1 spicchio     |
| Prezzemolo          | 1 ciuffo       |
| Rosmarino           | 1 rametto      |
| Origano             | 1/2 cucchiaino |
| Sale                |                |
| Pepe                |                |

## ■ Preparazione

- 1 Mettete i funghi a bagno nell'acqua tiepida per 2 ore. Tritate la cipolla, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, insaporite il tutto in un tegame con tre cucchiaini d'olio.
- 2 Aggiungete gli aghi di un rametto di rosmarino, i funghi strizzati e spezzettati, mezzo cucchiaino di origano e amalgamate gli ingredienti. Cuocete per 5 minuti, unite le lumache, mescolate, lasciatele insaporire.
- 3 Spruzzate con il vino, fatelo evaporare. Quindi versate il passato di pomodoro, regolate sale e pepe. Coprite e cuocete a fuoco basso per 45 minuti. Se il sugo si restringe troppo, diluitelo con acqua tiepida.